



## CHÂTEAU L'ESPARROU MUSCAT DE RIVESALTES

### CÉPAGES

Muscat d'Alexandrie 50%,  
Muscat à petits grains 50%

### APPELLATION

AOP Muscat de Rivesaltes

### SOLS

Argile et galets roulés

Sur les bords de la Méditerranée s'élève une île à la végétation flamboyante. Née d'un morcèlement des Pyrénées, cet écrin de sable et de galets accueille un vignoble de 62 hectares. C'est ici que préside le Château L'Esparrou. Ce château, bâti par le célèbre architecte danois Petersen, fût la résidence de nombreux artistes tels que Dufy et Cocteau.

### TERROIR

Ce terroir, déjà distingué en 1813 par le renommé « Guide du Voyageur en France », le reconnaissait comme l'un des grands crus du Roussillon. Son épais sol de galets roulés emmagasine la chaleur et la restitue la nuit tombée. Le souffle de la Tramontane assainit les vignes. Riches, complexes, volumineux, les vins de l'Esparrou restent fidèles à ce terroir d'exception.

### VINIFICATION

Courte macération pelliculaire suivie d'une fermentation à basse température. Mutage du moût quand l'équilibre sucre/alcool est atteint. Elevage sur lies. Mise en bouteille fin janvier/février.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Robe jaune clair aux reflets brillants. Un véritable nectar au parfum inoubliable de grains de muscat, exhalant des arômes intenses et gourmands de pêche, de mangue et d'agrumes doux. En bouche, l'équilibre est parfait entre sucre et fraîcheur. Longueur extraordinaire sur des notes de fruits exotiques et de rose.

### AVIS DU SOMMELIER

Accords mets/vin : à l'apéritif, foie gras, salade de fruits blancs, rouges ou exotiques, litchi  
Température de service : entre 8 et 10 °C  
Garde : 5 ans



UN VIGNOBLE INSULAIRE

**BONFILS**  
VINS & CHÂTEAUX  
1870