



76 ARNAULD DE VILLENEUVE
MUSCAT DE RIVESALTES 2006

Vola basso questo Moscato che pure esce da una cantina che, anche in questa degustazione, con altri prodotti ha dimostrato una qualità sopra la media. All'olfatto promette, con delle note di pesca e albicocca. Poi al palato si chiude e non ce n'è più per nessuno.

84 ARNAULD DE VILLENEUVE
MUSCAT DE RIVESALTES
RIVEYRAC 2006

Questo cru presenta delle belle note di miele, che si fondono con nuance più d'agrumi. Maggior freschezza e vitalità, una spalla acida che contribuisce ad una facilità di beva non comune, e una lunga persistenza.

89 CHATEAU MARAC
AOC MUSCAT DE RIVESALTES
2005
MAS KAROLINA

Prodotto sui terreni granditici di Lesquerde, questo Moscato è un blend fra quello ad acini piccoli e quello di Alessandria. Le vigne hanno un'età media di quindici anni. Viene vinificato a basse temperature in acciaio. Il mutage avviene con alcol vinicolo di 96 gradi: Il risultato finale porta ad una gradazione di circa 16 gradi. Fortuna che viaggia come aperitivo e c'è tempo e modo per addomesticarlo... Di colore giallo paglierino mostra riflessi arancioni legati all'età; il naso è fresco elegante, di grande personalità. Note di fiori bianchi e d'agrumi. In bocca è tondo, vellutato, persistente. Di forza, vigore. Non stanca e invita a una beva successiva.