

# domaine du Mas Rouge

## Cuvée Excellence

**Appellation / Appellation :** AOC Muscat de Mireval

**Propriétaire / Owner :** Julien Cheminal

**Commune / District :** Vic la Gardiole (Hérault)

**Situation géographique / Location**

Au sud de Montpellier, entre la garrigue et la mer, protégé par le Bois des Aresquiers.

*South of Montpellier, between the scrubland and the sea.*

**Superficie totale en vigne / vines' area :** 30 ha

**Production annuelle / Annual production**

10000 bouteilles/ bottles

**Cépage / Grape variety :** Muscat à petits grains

**Sol / Soil :** Jurassique : Argilo-calcaire/ Limestone clay

**Vinification et Elevage / Wine making and maturing**

Vendanges manuelles en caisses (mi-septembre), tri des grappes à l'arrivée en cave, sélection parcellaire des vignes les plus âgées (40 ans) et des meilleurs jus pour respecter l'expression du terroir des Aresquiers afin de faire ressortir l'expression florale du muscat. Macération pelliculaire à froid. Fermentation lente arrêtée par mutage. Sucres résiduels au minimum. Sucres résiduels au minimum. Elevé en cuve inox sous lies fines pendant 3-4 mois.

*The grapes are hand-picked in end of September. They are sorted when they arrive at the winery in boxes. Selection of the oldest vines (40 years) and the best juices to enhance the expression of the terroir of Aresquiers. This wine has been made by skin maceration and was slow fermented and fortified with brandy. This wine is matured 3-4 months and has remained on its lees.*

**Notes de dégustation / Tastings Notes**

Nez de fruits mûrs et confiture, pêche, melon, fruits confits (abricots, pruneaux...). En bouche très expressif, charnu avec un bel équilibre sur le fruit et la fraîcheur.

*Ripe fruits and jam, peach, melon, candied fruits (apricot, prune...) come through on the nose. It is very expressive in the mouth which reveals sweetness perfectly balanced by freshness.*

**Température de service / Serving temperature :** 10° C

**Conseils de dégustation / Food Matching**

A déguster dès cette année à l'apéritif ou en accompagnement de foie de canard, d'omelette aux truffes et en dessert avec une tarte au citron  
*Ready to drink on the aperitif or with duck's liver, omelette. This wine will go as well with lemon tart.*

