

AOC MUSCAT DE RIVESALTES

CHÂTEAU DE CASCASTEL



Le Château dont la construction date du début du XIIème siècle et sa chapelle St Julien, recensée en 1118, furent dépendants du monastère de Lagrasse, son abbé étant seigneur du lieu. Au XIVème siècle, avec « la guerre de cent ans », le château est transformé en forteresse par l'adjonction de tours (dont la tour carrée est inscrite à

l'Inventaire des Monuments Historiques), de remparts et d'un pont levis. Plusieurs fois remanié, notamment par l'adjonction d'un corps de logis, il fut habité jusqu'au début du XXème siècle. A l'issue de la période révolutionnaire, le seigneur de Cascastel, Joseph Gaspard PAILHOUX reste maître du château et devient maire de la commune. Le dernier propriétaire en fit don à la commune en 1966.

Dès 1970, après un long travail de recherches historiques, l'ancienne exploitation viticole fut reconstituée.

TERROIR : Terrasses et coteaux de schistes de massifs primaires.

CEPAGES : Muscat d'Alexandrie 35% / Muscat petits grains 65%.

VINIFICATION : Les raisins sont égrappés et mis à macérer pendant 24 heures à basse température avant d'être pressurés et débourbés au froid. La fermentation se fait à température basse entre 12 et 14°C, puis elle est stoppée aux environs de 1040 de densité par un apport d'alcool surfin permettant d'obtenir la douceur gustative. Un élevage sur lies fines de quelques semaines est réalisé en cuves inox, puis les vins sont stabilisés par passage au froid.

DEGUSTATION : La robe jaune or est parcourue de reflets verts. Le nez est extrêmement fruité avec ses nuances de miel, d'abricot et de pétales de rose, qu'accompagnent le menthol et la citronnelle. En bouche ce vin est frais et fruité, ses parfums s'affirment par sa belle vivacité et sa longueur. Finale longue sur une plénitude gourmande. Un véritable concentré aromatique qui ne manque cependant ni de fraîcheur ni de générosité. Un régal d'une définition parfaite.

A déguster en apéritif, avec un foie gras, un dessert au chocolat et à essayer absolument avec une quenelle de Roquefort.

TEMPERATURE DE SERVICE : 10 à 12°C.

