

# Rivesaltes Âge d'or

Vin doux naturel

Le Rivesaltes est un vin doux naturel élevé en milieu oxydatif. Cette cuvée a vieilli plus de 30 ans dans les demi-muids en châtaignier de mon arrière grand-père Pierre.

## CÉPAGES

Grenache blanc.

## TERROIRS

Colluvions de gneiss et schistes des Albères.

## VINIFICATION

Sélection parcellaire.

Pressurage direct.

Fermentation à basse température.

Vieillissement en milieu oxydatif dans des demi-muids de châtaignier.

## RENCONTRE

Robe Ambrée brillante.

Notes de noix, figue sèche, pastèque confite, nez assez intense.

La bouche est fraîche aux notes de noyau à l'eau de vie, abricot sec et légère note de pain grillé.

Final noix caramel.

## ACCORD METS ET VINS

Servi à 18°, il embellira vos fins de repas comme un digestif gourmand, à sublimer avec une truffe au chocolat.

