

Rivesaltes ambré

Vin doux naturel

Le Rivesaltes est un vin doux naturel élevé en milieu oxydatif. Cette cuvée a vieilli 9 ans en fûts de chêne pour lui révéler sa robe ambrée et ses arômes typés.

CÉPAGES

Grenache blanc.

TERROIRS

Sols argilo-calcaires des Aspres.

VINIFICATION

Sélection parcellaire.

Pressurage direct.

Fermentation à basse température.

Vieillissement en demi muid de chêne.

RENCONTRE

Robe Ambrée aux reflets cuivrés.

Nez intense, gourmand aux notes d'abricots secs, figues, pruneaux, finale Rancio.

ACCORD METS ET VINS

Servi à 16°, il sublimerait des desserts chocolatés, tartes tatin et rousquilles (spécialité catalane). Il vous surprendra également sur de la charcuterie et des fromages à pâte pressée.

