



VIGNERONS
CATALANS



Photographie Non Contractuelle

COLLECTION

A.O.P. Rivesaltes Ambré
Vin Doux Naturel

Terroir :

Les parcelles sélectionnées pour cette cuvée sont plantées sur des sols de galets roulés, argilo-calcaire et argilo-siliceux dans la plaine du Roussillon.

Cépages :

40% Grenache blanc, 60% Grenache gris.

Vinification :

Après égrappage et foulage, la vendange est mise à macérer pour une nuit. Elle est ensuite pressée et les moûts sont mis à fermenter. Le mutage se fait ensuite à l'alcool vinique neutre.

Élevage :

En cuve en vidange pour accélérer l'oxydation.

Dégustation :

La robe légèrement ambrée, révèle des reflets dorés brillants. Le nez puissant offre des notes de fruits secs, d'agrumes confits et d'épices douces. Généreux et élégant en bouche, cette cuvée présente un bel équilibre et une grande finesse aromatique.

À Boire :

Il pourra être bu dès à présent mais il vieillira parfaitement 5 à 8 ans dans votre cave.

Accords Mets & Vins :

Idéal à l'apéritif, ce Rivesaltes ambré vous ravira sur un foie gras, un fromage à pâte persillée, des desserts au chocolat, aux agrumes ou aux fruits secs.

Température de service : À servir entre 12 et 14°C.