



VIGNERONS
CATALANS



HAUTE COUTUME

A.O.P. Rivesaltes Ambré - 1966
Vin Doux Naturel

Terroir :

Les parcelles de cette cuvée se situent dans la plaine du Roussillon entre coteaux et littoral. Les vieilles vignes sont plantées sur des sols pauvres de nature argilo- calcaires.

Cépages :

Macabeu, Grenache blanc, Grenache gris.

Vinification :

La récolte manuelle réalisée à l'époque a été vinifiée comme un blanc classique. Les grains sont pressés directement. Les jus ainsi obtenus fermentent jusqu'à l'ajout d'alcool de mutage qui stoppe la fermentation alcoolique et permet de conserver les sucres naturels du raisin. Le vin est alors mis en élevage oxydatif pendant plusieurs années.

Élevage :

Il se fait en milieu oxydatif, en cuve, en foudre et en fût de chêne toujours en vidange pour une plus grande surface de contact avec l'air et ainsi accélérer le vieillissement du vin.

Dégustation :

Belle robe ambrée lumineuse aux reflets acajou.

Le nez intense et raffiné offre une complexité aromatique composée de notes de fruits secs, cannelle, pain d'épices et de zan.

La bouche tendre, fondue et très fraîche dévoile des notes d'abricot rouge et d'orange confite avant que la noix et le rancio viennent compléter la finale.

À Boire :

Il est déjà excellent mais peut reposer dans votre cave encore plusieurs dizaines d'années.

Accords Mets & Vins :

A boire frais à l'apéritif ou bien avec toutes vos recettes gastronomiques à base de foie gras, il vous surprendra avec des fromages de type roquefort, Tomme de brebis ou Comté accompagnés d'une confiture de figue. Il sera également le compagnon idéal d'un bon nombre de vos desserts ; Saint Honoré, Mille feuilles, Opéra, Mont Blanc, Soufflé glacé au touron....

Ou tout simplement à apprécier seul en digestif.

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