



VIGNERONS
CATALANS



HAUTE COUTUME

A.O.P. Rivesaltes Ambré - 1986
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 :

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 et permet de conserver les sucres naturels du raisin. Le vin est alors mis à élever en milieu oxydatif pendant de nombreuses années.

Élevage :

Le vin est conservé quelques années en foudres pour suivre un long élevage oxydatif. Le savoir-faire nécessaire pour ce type d'élevage confère à cette cuvée toute sa typicité et son caractère.

Dégustation :

Belle robe vieil or, limpide et lumineuse aux reflets roux.

Le nez puissant et complexe offre une palette aromatique exceptionnelle où se mêlent la mandarine, le pain d'épices, les fruits confits et la senteur douce du vieux foudre.

La bouche chaleureuse et envoûtante dévoile des notes de café, d'amande grillée, de noix complétées d'une touche d'agrumes confits et d'une finale marquée par une pointe de rancio.

À Boire :

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

Accords Mets & Vins :

Excellent à l'apéritif ou en digestif, il sera le compagnon idéal d'une crème catalane, un moelleux au chocolat, une tarte à la mandarine meringuée ou un tiramisù.

Il vous surprendra également sur des plats sucrés / salés tels qu'un canard à l'orange, un tajine d'agneau aux abricots, des travers de porc au caramel ou encore avec des fromages de type roquefort, Tomme de brebis ou Comté accompagnés d'une confiture de figue.

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