



VIGNERONS
CATALANS



Photographie Non Contractuelle

HAUTE COUTUME

A.O.P. Rivesaltes Ambré - 1988
Vin Doux Naturel

Terroir :

Le vignoble s'étend sur des sols argilo-calcaires et argilo-sablonneux de la plaine sud du Roussillon, au pied des Aspres, premiers contreforts des pyrénées.

Cépages :
Grenache Blanc.

Vinification :

La vendange égrappée puis foulée est pressée directement. Les jus d'égouttage sélectionnés sont mis à fermenter puis mutés à l'alcool vinique neutre. Ils sont ensuite élevés en milieu oxydatif.

Élevage :

Ce vin est élevé en foudres et en barriques de 400 L pendant de nombreuses années. Ces contenants ne sont volontairement pas pleins pour augmenter la surface de contact entre l'air et le vin et ainsi obtenir des arômes oxydatifs caractéristiques des Rivesaltes ambré.

Dégustation :

La jolie robe ambrée très claire a des reflets orangés très brillants. La palette aromatique révèle des notes élégantes de fruits secs, d'agrumes confits, de vanille et d'écorce d'orange. Noix, cire et miel complètent subtilement le nez. En bouche, l'attaque ronde et fraîche offre puissance et amplitude. Le gras donne à l'ensemble une belle persistance.

À Boire :

Ce vin, excellent dès maintenant, se bonifiera dans votre cave.

Accords Mets & Vins :

Servez-le en apéritif ou bien sur tous vos plats à base de foie gras. Essayez-le avec un canard à l'orange ou bien les traditionnelles bunyetes catalanes. Il sera un allié de choix avec vos desserts aux agrumes, aux fruits secs ou au miel ainsi qu'avec des fromages à pâte persillée.

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

♥ Coup de cœur : Soufflé de foie gras, cœur de marmelade d'orange amère.