



VIGNERONS
CATALANS



HAUTE COUTUME

A.O.P. Rivesaltes Ambré - 1996
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 :

Robe étincelante de couleur fauve aux reflets roux. Le nez intense et élégant est une véritable explosion aromatique composée de notes de noisettes, de vanille, d'orange confite et de caramel.

La bouche souple et suave vous surprendra par sa fraîcheur aux accents d'eucalyptus. Une touche d'agrumes et un soupçon d'amande grillée viennent compléter cet univers aromatique.

À Boire :

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

Accords Mets & Vins :

Excellent à l'apéritif, il sera le complice idéal des plats sucrés / salés tels qu'un canard laqué, un magret de canard au miel ou un tajine d'agneau aux fruits secs.

Il vous surprendra avec des fromages à pâtes persillées ou des Tommes de brebis accompagnées de pâte de coing.

Il sera le compagnon idéal d'un bon nombre de dessert ; canelés, rousquilles catalanes, madeleines, financiers aux amandes ou pâtisseries orientales.

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