

RIVESALTES AMBRÉ

A.O.P. RIVESALTES AMBRÉ

VIN DOUX NATUREL



// TERROIR

Les raisins de cette cuvée proviennent d'un vignoble niché au cœur du Roussillon, s'épanouissant sur des sols schisteux, reconnus pour leur excellent drainage et leur capacité à retenir l'humidité.

// CÉPAGES

Grenache Blanc, Grenache Gris, Macabeu.

// VINIFICATION

Elle commence par l'égrappage des raisins, suivi d'une macération à 22°C pour extraire les arômes. Un mutage sur grains avec de l'alcool à 96% interrompt la fermentation, préservant les sucres naturels.

// ÉLEVAGE

Élevé en cuve en milieu oxydatif, 24 mois en barrique bordelaise de 225L, 24 mois en foudre.

// DÉGUSTATION

Ce vin présente une robe ambrée éclatante et un nez intense avec des arômes de fruits secs grillés, de noix et de miel. En bouche, il offre un beau volume et une texture ronde, avec une finale longue et douce.

// ACCORDS METS & VINS

Le Rivesaltes ambré se marie bien avec le roquefort, les desserts aux noix et les gâteaux aux fruits secs. Sa douceur accompagne également le foie gras et les plats sucrés-salés comme un tajine aux abricots.

// TEMPÉRATURE DE SERVICE : À servir à 10°C.