

# RIVESALTES TUILÉ

A.O.P. RIVESALTES TUILÉ

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.

## // CÉPAGE

**Grenache noir.**

## // VINIFICATION

Ce vin est vinifié avec une vendange égrappée et une macération à 22°C. Le mutage sur grains utilise l'alcool neutre à 96% vol, suivi d'une macération de 21 jours, préservant les arômes fruités et la structure du vin.

## // ÉLEVAGE

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

## // DÉGUSTATION

Ce vin présente une robe tuilée et offre un nez intense de pruneaux, avec des notes de torréfaction et de fruits cuits. En bouche, il est rond et généreux, dominé par des saveurs de pruneaux et une longueur persistante.

## // ACCORDS METS & VINS

Ce vin s'accorde parfaitement avec le roquefort, un magret de canard aux figues, ou une tarte tatin. Ses notes de pruneaux et de fruits cuits complètent bien le chocolat noir.

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