

# SIGNATURE 1985 - Ambré

A.O.P. RIVESALTES AMBRÉ

V I N D O U X N A T U R E L

## // TERROIR

Les raisins de cette cuvée proviennent d'un vignoble niché au coeur 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.**

## // VINIFICATION

Le Rivesaltes Ambré 1985 est vinifié par mutage, ajoutant de l'alcool au moût pour arrêter la fermentation et préserver les sucres naturels. Les raisins sélectionnés et pressurés révèlent une richesse aromatique, mettant en avant des saveurs de fruits secs, de caramel et d'épices.

## // ÉLEVAGE

Le Rivesaltes ambré 1985 vieillit en fûts de chêne pendant plusieurs dizaines d'années.

## // DÉGUSTATION

D'une finesse remarquable, ce millésime 1985 offre un nez intense aux arômes d'oranges confites et aux notes de miel et d'épices. En bouche, il est ample avec une belle onctuosité où l'on retrouve de la fraîcheur pour ce vin d'une grande complexité.

## // ACCORDS METS & VINS

Ce vin se marie parfaitement avec le foie gras, les fromages persillés comme le roquefort, et les desserts tels que le tiramisu et la tarte tatin, rehaussant chaque plat par sa douceur et son élégance.

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

