

# HAUTE COUTUME

A.O.P. RIVESALTES AMBRÉ – 1976

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



Photo non contractuelle

## // TERROIR

Les parcelles de cette cuvée sont implantées dans la partie Sud du Roussillon dénommée les Aspres. Un terroir de collines et de terrasses au pied du Canigou formés de galets roulés, ensoleillé, jouissant du microclimat des Aspres, à la fois doux et tempéré.

## // CÉPAGES

**Grenache Blanc, Grenache Gris.**

## // VINIFICATION

La récolte manuelle réalisée à l'époque a été vinifié comme un blanc classique. Les grains sont pressés directement. Les jus ainsi obtenu 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 cuve puis est transféré dans des vieux fûts de chêne 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

Une belle couleur ambrée profonde, brillante aux reflets cuivrés et acajou. Le nez est exceptionnellement riche et intense avec des notes de fruits secs, de miel de châtaigne, de cacao et de café. L'attaque est onctueuse, fraîche aux arômes de mirabelles, de coing puis de feuilles de tabac blond. La bouche est aussi aromatique que goûteuse, avec un bel équilibre. La finale est longue et fait un parfait écho avec le nez pour finir sur une délicieuse touche de figue séchée.

## // ACCORDS METS & VINS

Conseillé avec vos foies gras de canard, vos desserts miellés et / ou aux noix ou encore sur des fromages à pâte molle type bleus (Gorgonzola, Saint Agur). Idéal également avec un « mel i mato » (fromage frais au lait de brebis servi avec du miel) ou bien des figues rôties au miel.

**// TEMPÉRATURE DE SERVICE :** À servir entre 12 et 14°C.