



AOP Rivesaltes Ambré 2010

CÉPAGES

50% Grenache blanc et gris

50% Muscat d'Alexandrie

RENDEMENT / SOL

15 hl/ha

Le vignoble de cette cuvée se compose de vieilles parcelles plantées sur des terrasses à une altitude moyenne de 150 m.

Terroir argilo calcaire, agrémenté de schistes et de galets silicieux, association propice à la production de vin de grande qualité.

VINIFICATION

Vendange égrappée, maîtrise des températures jusqu'au point de mutage.

Élevage en fût de chêne 40 mois au soleil.

Vin issu de raisin en conversion vers l'agriculture biologique.

Pourcentage d'alcool : 16%

ACCORDS METS ET VINS

Robe : ambrée

Nez : intense de fruits secs grillés, noix, noisette

Bouche : beau volume, rond, long en bouche, miel en final

Idéal en apéritif, ou en accompagnement de foie gras, roquefort aux figues fraîches, tarte tatin ou dessert au chocolat.

Température idéale de service : 10° C.

A découvrir dès à présent et dans les 5 ans à venir.