Mas d'en Félix
2010
RIVESALTES AMBRÉ
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
VIN DOUX NATUREL
Mis en bouteille à la propriété par
BENOIT DERYCKE
Propriétaire récoltant à 66300 Camélas - France
16% vol.
750 ml
PRODUIT DE FRANCE - CONTIENT DES SULFITES

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.