



AOP Rivesaltes Tuilé 2011

CÉPAGE

100% Grenache rouge

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

Macération traditionnelle, mutage sur grain en cours de fermentation à l'alcool rectifié.

Élevage en fût de chêne 40 mois au soleil.

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

Pourcentage d'alcool : 15,5%

ACCORDS METS ET VINS

Robe : orangée

Nez : fruits confits avec notes de caramel et figue

Bouche : l'élevage dans le bois apporte de la complexité, fait évoluer les arômes vers les épices, le fumé, le café et le cacao

Idéal en digestif, ou en accompagnement de petits gâteaux secs à base d'amandes et fruits confis, « rousquilles » ou dessert au chocolat.

Température idéale de service : 12° C.

A découvrir dès à présent.