Mas d'en Félix
2017
RIVESALTES TUILÉ
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
VIN DOUX NATUREL
VIN BIO
FR-BIO-10
Agriculture France
Mis en bouteille à la propriété par
BENOIT DERYCKE
17,5% vol.
750 ml.

AOP RIVESALTES TUILÉ 2017

MILLÉSIME 2017

CÉPAGE
100% Grenache noir

RENDEMENT / SOL
Les vignes sont plantées sur des terrasses de schistes à une altitude moyenne de 200 mètres au pied du massif du Canigou face au
Château médiéval de Castelnou, les plus anciennes en 1954
Rendement moyen : 10 hl/ha

VINIFICATION
Vin certifié bio élaboré selon la méthode des vins natures :
– Vendanges manuelles, égrappée en totalité, macération puis
mutage sur grain à l'alcool rectifié.
– Élevage en barriques 36 mois à l'extérieur du chai (oxydation)
puis 12 mois en cuve inox avant mise en bouteille.
Pourcentage d'alcool : 17,5%
Mise en bouteille à la propriété en juillet 2022
Production pour ce millésime : 649 bouteilles

ACCORDS METS ET VINS
Robe de couleur cuivrée.
Nez de fruits confits avec notes de caramel et de figue, l'élevage en barrique de chêne apporte de la complexité, avec des arômes d'épices, de café et de cacao, avec une note fumée en finale.
Idéal en digestif ou en accompagnement de gâteaux à base de fruits à coque, de fruits confits ou de chocolat.
Température idéale de service : 12- 14° C.
Vin à découvrir dès maintenant ou à laisser vieillir en cave (2030-2050).