



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 naturels :

- 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).