



Laure de Nyls

Rivesaltes Ambré
Appellation Rivesaltes Protégée
Vin Doux Naturel

Sols

Argilo-calcaires.

Cépages

Macabeu et Grenache.

Dégustation

Robe ambrée aux reflets roux. Bouquet intense et complexe de fruits secs, de zeste d'orange, de notes de rancio. Gras et équilibré en bouche, avec une très bonne persistance aromatique. À servir entre 10° et 12°C.

Accord mets et vins

À l'apéritif avec des fruits secs, sur les fromages, les desserts, les tourons et les rousquilles.

Conditionnement

Carton de 6 bouteilles bordelaises de 75 cl

Palettisation

450 bouteilles sur VMF

Gencod

3760073730095