

HAUTE COUTUME

A.O.P. RIVESALTES AMBRÉ – 1987

VIN DOUX NATUREL



Photo non contractuelle

// TERROIR

Les parcelles de cette cuvée sont implantées dans la partie Sud du Roussillon dénommée les Aspres. Un terroir de collines et de terrasses au pied du Canigou formés de galets roulés, ensoleillé, jouissant du microclimat des Aspres, à la fois doux et tempéré.

// CÉPAGES

Grenache Blanc, Grenache Gris.

// VINIFICATION

La récolte manuelle réalisée à l'époque a été vinifié comme un blanc classique. Les grains sont pressés directement. Les jus ainsi obtenu fermentent jusqu'à l'ajout d'alcool de mutage qui stoppe la fermentation et permet de conserver les sucres naturels du raisin. Le vin est alors mis à élever en milieu oxydatif pendant de nombreuses années.

// ÉLEVAGE

Le vin est conservé quelques années en cuve puis est transféré dans des vieux fûts de chêne pour suivre un long élevage oxydatif. Le savoir-faire nécessaire pour ce type d'élevage confère à cette cuvée toute sa typicité et son caractère.

// DÉGUSTATION

Belle robe ambrée, lumineuse, aux reflets cuivrés. Le nez riche en complexité et de belle intensité offre un savoureux mélange d'arômes vanillés, de caramel, de noix, de pain grillé et d'écorce d'orange. La bouche sublime et liquoreuse aux arômes d'oranges confites et miellés laisse percevoir une finale fraîche et grillée. Vin de belle longueur.

// ACCORDS METS & VINS

Excellent à l'apéritif ou en digestif, il sera le compagnon idéal d'une tarte tatin aux coings, d'un mont blanc, d'un fondant chocolat – noisettes ou d'une tarte aux noix.

Il vous surprendra également sur des plats sucrés / salés tels qu'une souris d'agneau aux raisins secs, un canard laqué ou encore avec des fromages de type roquefort, Tomme de brebis ou Comté accompagnés d'une confiture de figue.

// **TEMPÉRATURE DE SERVICE** : À servir entre 12 et 14°C.