

Domaine Vaquer - Hors d'Age 25 ans - AOP Rivesaltes



Cuvée
25 ans
Appellation
Rivesaltes Ambré

[Commandez en ligne](#)

Au domaine Vaquer, le choix se porte sur une culture privilégiant labour, travail du sol et expression des cépages. Une culture traditionnelle, la plus naturelle possible, sans revendication... Pour l'instant.

Terroir
Argilo-siliceux

Cépages
Maccabeu, grenache blanc et grenache gris.

Vinification
C'est un vin doux élaboré en solera, méthode d'élevage qui consiste, chaque fois que l'on soutire du vin pour le mettre en bouteille, à compléter la cuve avec un rivesaltes plus jeune, mais d'une dizaine d'années tout de même.

Dégustation
C'est un vin doux mais avec un équilibre plus sec, plus nerveux, et une richesse aromatique incroyable où le grillé et le torréfié côtoient le curry, la pâte d'amande, la réglisse, une touche d'orange confite et une finale brou de noix?

Elevage
Milieu oxydatif



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/1738>