

SCV Côtes d'Agly - AOC Rivesaltes Ambré 2003



Cuvée
Rivesaltes Ambré
Appellation
Rivesaltes Ambré
Millésime
2003

[Commandez en ligne](#)

Terroir

Schistes

Cépages

Grenache Blanc 20 % Grenache Gris 40 % Maccabeu 40 %

Vinification

Vendange égrappée, macération pelliculaire, pressurage pneumatique, maîtrise des températures à 16° C jusqu'au point de mutage. Mutage alcool neutre 96 % vol.

Dégustation

Belle robe ambrée aux reflets orangés. Nez subtil aux arômes de zeste d'écorce d'orange confite, et de fruits secs (noisette). Attaque en bouche tout en souplesse ou l'on retrouve les notes de rétro-olaction.

Consommation

Apéritif, foie gras accompagné d'une tranche de pain d'épice grillée, nougat glacé.

Elevage

24 mois en cuve, 24 mois en barrique bordelaise de 225 litres, 12 mois en foudre de chêne.

Mot du caviste

Jolie bouteille pour découvrir ou redécouvrir les vins doux naturels. A noter le rapport qualité / prix



Elevage en
fût de chêne

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/207>