

ADV - Grande Réserve 10 Ans - AOP Rivesaltes Ambré



Appellation
Rivesaltes Ambré

[Commandez en ligne](#)

La cave Arnaud de Villeneuve telle qu'elle existe aujourd'hui, a été fondée en 2007 par l'union des Caves Coopératives de Salses et de Rivesaltes puis un peu plus tard avec celles de Pézilla la Rivière et de Corneilla la Rivière. Cette évolution récente puise ses racines dans l'origine même du mouvement coopératif départemental. La Cave compte 300 coopérateurs et exploite au total un peu plus de 2000 hectares de vignes.

Terroir

Vignoble de la plaine du Roussillon situé entre Pyrénées et littoral Méditerranéen. Vieilles vignes implantées sur sols rouges et calcaire compact, sol caillouteux peu fertile.

Cépages

Macabeu, Grenache blanc, Grenache gris

Vinification

Vinification traditionnelle en blanc.

Dégustation

Robe : Limpide et lumineuse. Ambrée aux reflets cuivrés. Nez : Fin et puissant où se mêlent oranges confites, fruits secs, épices douces. Notes vanillées et toastées. Bouche : Attaque ample et fraîche, d'une belle complexité avec le pain d'épice, la noix, des notes de tabac blond et finement boisée. Finale sur la douceur.

Consommation

S'apprécie à l'apéritif, sur un foie gras mi-cuit accompagné de figues confites, en association avec un Roquefort et sur les desserts associant le chocolat, la praline, le caramel.

Élevage

Élevage pour une partie en cuve béton, puis foudres et barriques sur le principe de la soléra. Assemblage de vins dont le plus jeune à 10 ans d'âge. Mise en bouteilles en juin 2015.

Distinctions

2 étoiles Guide Hachette des Vins 2018 - Or: Concours Général Agricole 2017 - Or: Vivexpo des Vins Doux Naturels 2016

Mot du caviste

Servir à 15°C



Elevage en
fût de chêne

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/2401>