

Arnaud de Villeneuve - IGP Rancio sec



Cuvée
Rancio sec
Appellation
Rancios
Millésime
2019

[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.

Cépages

Grenache blanc, Macabeu.

Vinification

Raisins de fort degré. Vendange égrappée et foulée. Pressurage direct.

Dégustation

Robe ambré clair, on retrouve des arômes d'agrumes de noisettes fraîches et grillées, la bouche est ample et fraîche avec une belle puissance aromatique, la finale est équilibrée entre salinité et amertume.

Consommation

Apéritifs, anchois, fromage à pâte dure.

Elevage

Élevage oxydatif de 5 ans en fûts de chêne.



Elevage en
fût de chêne

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/2753>