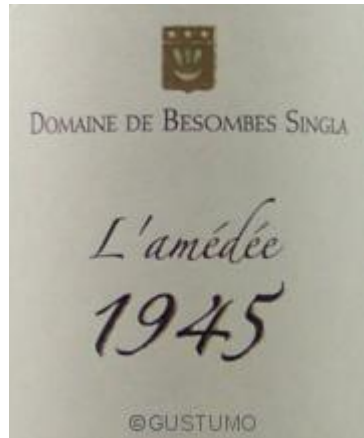


Domaine De Besombes Singla - L'Amédée 1945 - Rivesaltes Ambré - 37,5 cl



Cuvée
L'Amédée
Appellation
Rivesaltes Ambré
Millésime
1945

[Commandez en ligne](#)

Terroir

Terroirs argilo-calcaire et argilo schisteux, très caillouteux, du domaine.

Cépages

Grenache noir (80%), maccabeo, grenaches blanc et gris, malvoisie.

Vinification

Les raisins ont été vendangés à la main, à forte maturité.

Dégustation

Belle robe oxydée de couleur ambrée, aux reflets tuilés. Notes franches de truffes, de champignons secs, de fruits secs (noisettes, raisins de Corynthe), de la cannelle, puis s'évadent de merveilleux arômes de rancio fins. Sa bouche est un véritable velours, à la finale qui n'en finit pas.

Consommation

Fromages à pâte persillée ou un fromage aux noix, un canard aux épices, ou tout simplement comme digestif avec ou sans cigare selon vos propres goûts.

Elevage

En fût de chêne, puis en foudre de chêne, jusqu'à la mise en bouteille en juin 2008.

Distinctions

Conditionnement : 37,5 cl

Mot du caviste

Ce produit fait partie des bijoux du Roussillon. A Découvrir tant qu'il y en a, car ce tirage ne représente que 1600 flacons...



Elevage en
fût de chêne

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/443>