

Abbé Rous - Matifoc - Vin Blanc Rancio sec



Cuvée
Matifoc
Appellation
Rancios

[Commandez en ligne](#)

Son nom a été choisi en hommage à l'Abbé qui à la fin du XIXème siècle, s'instaura premier négociant éleveur de vin de Banyuls pour financer la construction d'une église pour le village.
La qualité est son exigence, et cela pour l'ensemble des étapes de l'élaboration des vins ; de la conduite de la vigne à la vinification ; et de l'élevage à la présentation.
Forte d'un savoir faire unique pour l'élevage des Banyuls et des Banyuls Grand Cru, sa gamme est d'une grande richesse.

Terroir

Les vignes sont implantés en terrasses sur des côteaux de schiste, du bord de mer jusqu'au fond des vallées de l'arrière pays.

Cépages

Grenache 80 %, Carignan 20 %

Vinification

En rouge avec macération de la vendange foulée et partiellement égrappée. Fermentation malolactique faite.

Dégustation

Robe : Topaze aux reflets cuivrés.

Nez : Saveur chaude et boisée. Notes de vanille et de réglisse .

Bouche : Attaque nerveuse et fine. Arômes de torréfaction, de vanille, de réglisse et de rancio.

Consommation

A servir frais à l'apéritif, sur un fromage sec, des anchois au sel ou en cuisine dans la préparation de marinades (civet de sanglier, de langouste, coq au vin).

Elevage

En milieu oxydatif. Madérisation dans des 1/2 muids en vidange à l'air libre.

Mot du caviste

Très belle réussite de rancios sec.



Elevage en
fût de chêne

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/473>