



RIVESALTES AMBRÉ 2013

VDN RIVESALTES AMBRÉ

Vins d'apéritif et de dessert à forte personnalité, les vins doux naturels sont le véritable savoir-faire et l'image de la Maison Cazes, qui garde scrupuleusement ses secrets de fabrication et d'élevage. Le célèbre Muscat de Rivesaltes, avec ses arômes de fruits exotiques et d'agrumes, et l'incontournable cuvée du Rivesaltes Aimé Cazes font partie de cette gamme de vins d'exception qui sont présents sur les plus grandes tables étoilées du monde. Le Rivesaltes Ambré, élevé 7 ans en foudres de chêne, est un véritable panier de parfums d'orient !



Cépages

100% Grenache Blanc

Terroir

Argileux

Age des vignes : 50 ans

Rendement : 20 hl/ha

Vinification

Pressurage direct et mise en fermentation à 18°C. Adjonction d'alcool neutre en phase liquide en cours de fermentation (mutage).

Degré d'alcool : 16.5% Alc/Vol.

Elevage

15 ans dans des foudres de chênes centenaires. Belle concentration due à une évaporation de 7% par an.

Dégustation

A servir à 12°C

Une robe mordorée pleine d'éclats lumineux. Nez d'une belle complexité : fumée, noisette grillée, abricot sec et autres senteurs se fondent dans un magnifique rancio. S'ajoutent en bouche quelques notes de réglisse et de cuir associées à une belle trame tannique

Accords mets & vins

Servi à 12°C. Temps de garde infini ! S'accorde parfaitement avec des foies gras mi-cuits, du porc au gingembre ou au curry, des fromages à pâte persillée, crème brûlée, et des tartes aux fruits secs (amandes, noix, noisettes).

Allergènes : contient des sulfites

 @MaisonCazes  /MaisonCazes  @Maison.Cazes

4, rue Francisco Ferrer, 66602 Rivesaltes - cazes-rivesaltes.com/