

RIVESLATES AMBRE

AOP Rivesaltes Ambre

Héritage



Présentation

L'appellation Rivesaltes a hérité son nom de la ville de Rivesaltes, qui signifie «Rives Hautes» en catalan.

Les parcelles se situent à Salses à coté de Rivesaltes, dans le Roussillon, sur un sol argilo-caillouteux et argilo-calcaire.



Vinification & élevage

Récoltés manuellement après contrôle des maturités sur les parcelles, les raisins sont transportés en caissettes de 20 kg jusqu'à la cave.

Eraflés et pressurés immédiatement, les raisins sont vinifiés en cuves inox thermo régulées. Le mutage est réalisé en cours de fermentation, puis le vin est élevé en fût de chêne.



Notes de dégustation

Doté d'une belle robe d'ambre roux, le nez révèle des arômes de fruits secs, notamment d'abricots, de noisettes et de vanille, accompagnés de subtiles notes d'écorce d'orange. Ample et rond en bouche, il évolue tout en douceur, avec une longue persistance aromatique, qui se termine sur des notes de noisettes grillées.

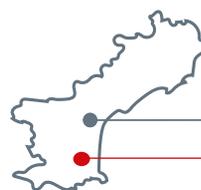
A déguster à 10-12°C ou frappé en apéritif. Il accompagne à merveille le foie gras frais ou poêlé, les fromages à pâte pressée ou bleus, mais également les desserts à base de fruits: tarte tatin, soupe de fruits ou glace.

www.gerard-bertrand.com



Encépagement

Grenache



Narbonne

Rivesaltes



GÉRARD BERTRAND