AMBRÉ
2003

CÉPAGE & DEGRÉ - 100% Muscat d'Alexandrie - 17% Vol.

APPELLATION - Rivesaltes - Vin doux naturel

MILLÉSIME & CENTILISATION - 2003 - 50 cL

RENDEMENT & SOL - 20 hl/ha - Terres argilo-caillouteuses

VINIFICATION - Vinifié de manière traditionnelle en cuve, Muté à l'acool vinique bio, suivi d'un élevage en milieu oxydatif en fûts de chêne pendant 7 ans à l'exterieur.

OEIL - Robe or ambré. Notre Ambré prend sa couleur dans le cœur d'un fût de chêne, roussi par le soleil et ballotté par le vent.

NEZ - Des notes puissantes qui nous rappellent une eau de vie, sur un lit d'oranges confites et brûlées.

BOUCHE - En bouche, des notes de pain d'épices, d'orange et de pistache, légèrement boisé, on retrouve des arômes de toffee et de gousse de vanille. Très belle longueur en bouche avec une note finale de liqueur de mandarine

ACCORD METS & VINS - L'ambré se déguste en entrée avec un foie gras par exemple, en accompagnement d'un fromage bleu ou encore d'un dessert aux fruits et chocolat noir pour les plus gourmands.
T° de service 8-10°C

GARDE - c'est un vin avec une capacité de garde remarquable.