

Cazes

RIVESALTES AMBRÉ

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Rivesaltes Vin Doux Naturel

Zona produttiva Languedoc, Rivesaltes Cedex

Vitigno 100% Grenache Blanc

Tipologia del terreno Suolo argilloso-calcareo cosparso di detriti scistosi e di ciottoli silicei.

Vinificazione Pressatura diretta e avvio della fermentazione a 18°C. Aggiunta di alcol neutro in fase liquida nel corso della fermentazione (mutage).

Invecchiamento Affinamento da 5 a 10 anni in foudres (grandi botti) di rovere centenari. Bella concentrazione dovuta a un'evaporazione del 7% all'anno.

NOTE ORGANOLETTICHE

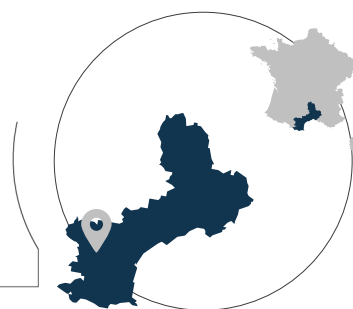
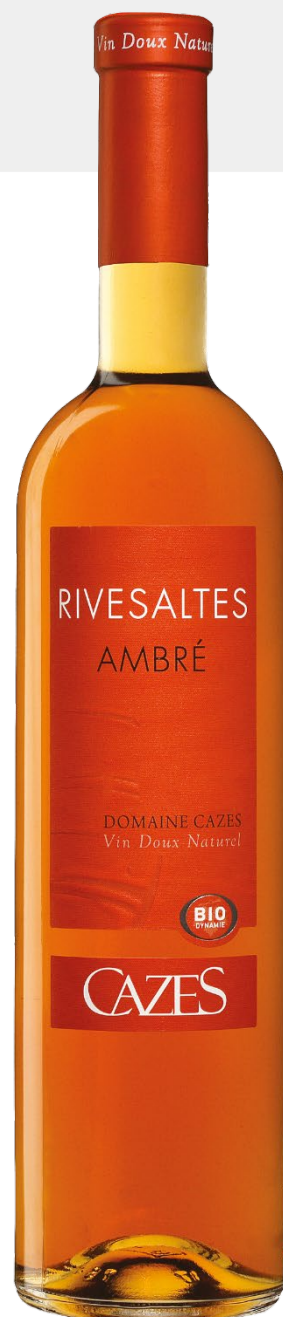
Colore Ambra.

Profumo Naso di una bella complessità: fumo, nocciola tostata, albicocca secca e altri profumi si fondono in un magnifico aroma.

Sapore In bocca, questi aromi si prolungano con note fruttate (pesca e ananas canditi).

Abbinamenti Foie gras, maiale allo zenzero o al curry, formaggi a pasta erborinata, crème brûlée, crostata di frutta secca (mandorle, noci, nocciole).

Temperatura di servizio 12° C



RIVESALTES / LANGUEDOC - ROUSSILON



ANNO DI FONDAZIONE | 1895



ENOLOGO | EMMANUEL CAZES
ISABELLE ROIG



VITIGNI | MUSCAT D'ALEXANDRIE,
MUSCAT À PETITS GRAINS,
GRENACHE BLANC, GRENACHE
NOIR

