



Maison Parcé Frères



Sélection Parcé Frères

RIVESALTES AMBRÉ 20 ans d'âge 2002

Appellation Rivesaltes Protégée

Les Vignes

Vieilles vignes complantées autour de Rivesaltes.

Le Vin

Ce vieux Rivesaltes est le fruit de l'assemblage de Grenache Gris, Blanc et de Macabeu.
L'élevage se fait en fût et en milieu oxydatif, ce qui apporte à ce Rivesaltes un coté Rancio.

Conseil & Dégustation

Ce vin liqueux à la robe ambrée laisse passer une douce lumière, un nez très riche allant sur la noix et la datte.
La bouche est fine, très bien équilibrée.
Il s'accordera avec des fromages bleus, une tarte à l'orange, de la glace au spéculoos ou alors en digestif, après le café.