

SÉLECTION
PARCÉ
FRÈRES

Rivesaltes 20 ans

Blanc

AOP Rivesaltes
Ambré



Le Vignoble

Ce vieux vin doux naturel provient de très vieilles vignes complantées autour du village de Rivesaltes, sur des terroirs argilo-calcaires et schisteux typiques de la région. Les cépages blancs traditionnels, Grenache Gris, Grenache Blanc et Macabeu, y cohabitent depuis des décennies, offrant des raisins à la richesse et à la complexité aromatique rares.

Le Vin

Après des vendanges manuelles, les raisins sont vinifiés en douceur avant d'être mutés. L'élevage est long, plus de vingt ans en fûts anciens, en milieu oxydatif. Ce patient vieillissement donne au vin son profil unique, marqué par le rancio, cette signature aromatique singulière mêlant fruits secs, épices et notes boisées.

La Dégustation

Sa robe ambrée laisse passer des reflets dorés et cuivrés. Le nez est intense, porté par des arômes de noix, de dattes, de tabac blond et d'écorce d'orange confite. En bouche, l'équilibre est remarquable entre douceur, fraîcheur et complexité. Un vin de méditation, idéal avec un Roquefort, une glace au spéculoos, une tarte à l'orange sanguine ou tout simplement en digestif, après un bon repas.