

SÉLECTION
PARCÉ
FRÈRES

Rivesaltes Hors d'Âge

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 avec délicatesse avant d'être mutés à l'alcool vinique pour préserver leur sucrosité naturelle. Ce Rivesaltes est ensuite élevé en fûts anciens, dans un environnement oxydatif qui façonne lentement son caractère complexe et profond. Conformément à l'appellation, la mention Hors d'Âge signifie qu'il s'agit d'un assemblage de vins de différents millésimes, dont l'élevage a duré au minimum cinq ans. Ce vieillissement patient révèle le fameux rancio, alliance unique d'arômes évolués de fruits secs et d'épices.

La Dégustation

Sa robe ambrée aux reflets acajou trahit son âge vénérable. Le nez, d'une grande intensité, évoque la noix, le pruneau, la figue sèche, et l'écorce d'orange amère.

En bouche, le vin est dense, suave, d'une fraîcheur saisissante malgré les années.

La finale est longue, savoureuse, marquée par une touche saline et épicée.

Ce Rivesaltes Hors d'Âge est un vin de contemplation. Il se savoure lentement, seul ou accompagné d'un vieux fromage persillé, d'une crème brûlée, d'un dessert aux fruits secs ou d'un cigare. À découvrir également sur une cuisine sucrée-salée, comme un tajine aux abricots ou une volaille rôtie au miel.