SÉLECTION
PARCÉ
FRÈRES

Rivesaltes 1986

Blanc

AOP Rivesaltes
Ambré



Le Vignoble

Issu des terroirs du Roussillon, ce Rivesaltes Ambré est élaboré à partir de Grenache blanc, Grenache gris et Macabeu. Ces cépages traditionnels de l'appellation donnent naissance à un vin doux naturel qui exprime toute la richesse et la typicité de notre région.

Le Vin

Ce vin doux naturel a bénéficié d'un long élevage de 40 ans en fût, au contact de l'air, qui lui a permis de développer toute sa complexité aromatique. Le temps a façonné son caractère et lui a apporté une belle richesse, avec des notes caractéristiques de vieillissement oxydatif.

La Dégustation

La robe dévoile une belle teinte ambrée. Le nez s'ouvre sur un bouquet généreux de fruits secs, évoquant les paniers de noix et d'amandes, accompagné de notes de vieux cognac. En bouche, la texture est veloutée et onctueuse, avec une belle élégance et une longue finale gourmande. Il accompagnera parfaitement les fromages persillés, notamment le Gorgonzola, ou se dégustera seul, pour apprécier pleinement sa complexité.