

Rivesaltes Ambré Hors d'Âge



Grand Vin du Languedoc

- **Le vigneron** : Jacqueline Clar
- **Production annuelle moyenne** : 3 000 btles
- **Degré Alcoolique** : 17%/vol
Disponible en : 75cl
- **Cépage(s)** : 70% Grenache Blanc, 30 % Macabeu
- **Type de Sol**: Collines pliocenes
- **Rendement**: 18 hl/ha
- **Age des vignes** : 45 ans
- **Vendange** : vendange manuelle

Vinification:

Les vendanges sont égrappées à l'arrivée au chai et mises directement dans le pressoir pneumatique. La vendange fraîche est ensuite pressée avec beaucoup de soins. La fermentation s'est déroulée avec un contrôle strict des températures. L'opération de mutage (ajout d'alcool au moût en fermentation) est survenue ensuite afin de conserver au moût la sucrosité souhaitée. Un long élevage en milieu oxydatif, dans des fûts de 225L, de plusieurs années a permis le développement des arômes caractéristiques de ce produit exceptionnel.

Elevage:

Elevage plusieurs années en milieu oxydatif dans des fûts de 225L



« Robe ambrée foncée aux nuances acajou annonce la dégustation d'un produit d'exception. La découverte se poursuit avec un nez d'une très belle complexité aromatique où notes boisées se mêlent aux notes d'orange confite. En bouche, un volume étonnant domine l'équilibre où se mêlent notes de pruneau à l'eau de vie, d'épices douces et de fleur d'oranger. Une très belle persistance aromatique.. ».



Tenue et conservation

Conservation de 12 ans

Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 14° C

Accompagne Apéritif, foie gras, fromages ou desserts.

Récompenses :

- Medaille d'or - Gold Medal Concours des Vignerons Indépendants 2012



Le MOT DU VIGNERON :

«.....»



Rivesaltes Ambré Hors d'Âge



Grand Vin du Languedoc

- **The winegrower :** Jacqueline Clar
- **Annual production :** 3 000 btles
- **% Alc. :** 17% /vol
- **Available in :** 75cl
- **Grape Variety(ies) :** 70% Grenache Blanc, 30 % Macabeu
- **Type of soil :** Pliocene hills
- **Yield:** 18 hl/ha
- **Age of the vine:** 45 years
- **Harvest :** harvested by hand

Vinification:

The grapes were destemmed on arrival at the winery and put directly into the pneumatic press. The cool grapes were then carefully pressed. Fermentation was carried out under strict temperature control, followed by the addition of pure alcohol to preserve the desired sugar content. A long ageing for several years in an oxidative milieu in 225L casks allowed the characteristic aromas of this exceptional product to develop

Maturing:

A long ageing for several years in an oxidative milieu in 225L casks



« Dark amber colour with mahogany tints, the sign of an exceptional product. Nose of a beautiful aromatic complexity, with woody and candied orange notes. The mouth is remarkably ample, markedly well-balanced with notes of prunes in brandy, mild spices and orange blossom. Lovely aromatic persistence..»



Aging potential :

Laying down : 12 years

Culinary agreements:

To serve at 14° C
Good match with Apéritif, foie gras, cheese or desserts.



AWARDS :

- Medaille d'or - Gold Medal Concours des Vignerons Indépendants 2012



Winemaker comments ::

« »