



GAMME DOUCEURS

LA FAVORITE

AOP RIVESALTES AMBRE

CEPAGES

Grenache Noir (100%)

TERROIR ET CONDUITE DU VIGNOBLE

Terrasses érodées de la plaine de Cabestany, sol profond limono-argileux et caillouteux formé sur des alluvions anciennes

Âge des vignes - 40 ans

VENDANGES ET VINIFICATION

Récolte mécanique - Raisins à maturité élevée avec un taux de sucre naturel important

Pressurage direct avec séparation des jus par qualité (acidité, couleur, dégustation) et mise en cuve inox thermorégulée

Début de fermentation lente à basse température (15°C)

Mutage sur jus à l'alcool vinique selon la méthode traditionnelle d'Arnaud de Villeneuve pour stopper la fermentation et conserver le sucre naturel du raisin

Trois à cinq ans d'élevage en vieux fûts de chêne exposés à soleil et à la tramontane pour favoriser l'oxydation et la concentration des arômes

DEGUSTATION

Nez - Caramel, noix, fruits à coque torréfiés, noix

Bouche - Grande richesse aromatique soutenue par l'acidité et le sucre naturel du raisin, plusieurs minutes de persistance à l'instar des cognacs, gras et rondeur

Service - 10°C

Accords - Apéritif, foie gras, fromage de chèvre, dessert praliné



LIEGE DU
ROUSSILLON



EXPLOITATION
CERTIFIÉE HVE3



EN CONVERSION
AB DEPUIS 2020