

RIVESALTES HORS D'ÂGE

CUVÉE JEAN NADAL

1999



CÉPAGE & DEGRÉ - 100% GRENACHE NOIR - 16,5% VOL.

APPELLATION - RIVESALTES CONTRÔLÉE - VDN

MILLÉSIME - 1999 - 75 cL

RENDEMENT & SOL - 20 HL/HA - TERRES ARGILO-CAILLOUTEUSES

VINIFICATION - VINIFICATION TRADITIONNELLE EN CUVE, MUTAGE SUR GRAINS.
ÉLEVAGE EN FÛTS DE CHÊNE EN INTÉRIEUR (36 MOIS)

OEIL - ROBE TUILÉE SOMBRE AUX REFLETS ACAJOUX

NEZ - DES NOTES COMPLEXES ET RICHES, NOUS RAPPELANT LES FIGES BIEN MÛRES ET SÈCHES, LES PRUNEAUX, LES RAISINS SECS ET LA PÂTE DE COING

BOUCHE - UNE CUVÉE D'EXCEPTION AVEC DES TANINS VELOUTÉS SUR DES ARÔMES DE CACAO, DE CERISE ET DE TABAC BRUN

ACCORD METS & VINS - IL SE DÉGUSTE AVEC UN FROMAGE FORT, COMME UN ROQUEFORT OU UN VIEUX COMTÉ. ET EN TOUTE FIN DE REPAS, AUTOUR D'UN DESSERT CHOCOLAT-MOKA OU POUR ACCOMPAGNER UN CIGARE.

T° DE SERVICE 14-15°C

GARDE - BON POTENTIEL DE GARDE.