

# 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 REFLÈTS ACAJOUX

**NEZ** - DES NOTES COMPLEXES ET RICHES, NOUS RAPPELANT LES FIGUES 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** - EXCELLENT POTENTIEL DE GARDE.