

RIVESALTES HORS D'ÂGE

CUVÉE JEAN NADAL

1999



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

APPELLATION - RIVESALTES - VIN DOUX NATUREL

MILLÉSIME - 1999 - 75 cL

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

VINIFICATION - VENDANGE TRIÉE, ÉGRAPPÉE PUIS MISE EN CUVE. FERMENTATION SPONTANÉE SANS LEVURAGE. VINIFICATION TRADITIONNELLE THERMO-RÉGULÉE EN CUVE. MACÉRATION PELLICULAIRE, EXTRACTION LENTE DES TANINS JUSQU'À SON POINT DE MUTAGE. MUTAGE SUR GRAINS AVEC ALCOOL VINIQUE 100% BIO. ÉLEVAGE EN FÛTS DE CHÊNE EN INTÉRIEUR (36 MOIS). NON FILTRÉ

OEIL - ROBE TUILÉE SOMBRE AUX REFLETS 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. VIN NON FILTRÉ, PEUT CONTENIR UN LÉGER DÉPOT.

GARDE - EXCELLENT POTENTIEL DE GARDE.

