

AMBRE

2010



CÉPAGE & DEGRÉ - 80% Macabeu - 20% Muscat d'Alexandrie
15,5% Vol.

APPELLATION - Muscat de rivesaltes

MILLÉSIME & CENTILISATION - 2010 - 50 cL - 1800 billes

RENDEMENT & SOL - 10 hl/ha - Terres argilo-caillouteuses

VINIFICATION - Vinifié de manière traditionnelle en cuve, Muté à l'acool vinique bio, suivi d'un élevage en milieu oxydatif en dame jeanne pendant 5 ans à l'exterieur.

OEIL - Robe or ambré.

Ambre prend sa couleur en milieu oxydatif, roussi par le soleil et ballotté par le vent.

NEZ - Des notes puissantes qui nous rappellent le brou de noix, sur un lit d'oranges confites et caramel.

BOUCHE - En bouche, des notes de pain d'épices, écorces d'orange amère, et pistache. Très belle longueur en bouche avec une note finale de liqueur de mandarine

ACCORD METS & VINS - L'ambre se déguste en entrée avec un foie gras par exemple, en accompagnement d'un fromage bleu ou encore d'un dessert aux fruits et chocolat noir pour les plus gourmands.

T° de service 8-10°C

GARDE - Un vin avec une capacité de garde remarquable.

**CHÂTEAU
NADAL HAINAUT**