

# RIVESALTES TUILÉ

2001



**CÉPAGE & DEGRÉ** - 100% Grenache noir - 17% Vol.

**APPELLATION** - Rivesaltes - Vin doux naturel

**MILLÉSIME & RÉCOMPENSE** - 2001 - 50 cL

2\*\* au Guide Hachette du vin 2021 - Asia Wine Trophy OR 2015  
Concours Général Agricole

**RENDEMENT & SOL** - 20 hl/ha - Terres argilo-caillouteuses

**VINIFICATION** - Vendange triée, égrappée puis mise en cuve. Vinifié de manière traditionnelle en cuve béton, nous procédons à une macération pelliculaire jusqu'à son point de mutage. Nous l'élevons par la suite en milieu oxydatif en fûts de chêne pendant 7 ans à l'extérieur. Vin non filtré

**OËIL** - Parure fauve, acajou à reflets café. Notre tuilé repose pendant sept années dans le cœur de nos fûts de chênes, d'où il tire ses reflets cuivrés et son nez gourmand.

**NEZ** - Il faut s'attarder sur les senteurs de fruits confits, de figues, de pruneau et de tourbe, ainsi que celles plus empyreumatiques et miellées des vieux fûts.

**BOUCHE** - Il faut goûter au plaisir procuré par l'équilibre entre la suavité et la fraîcheur. Les abricots secs et le pruneau jouent avec le tabac brun et la touche tourbée des vieilles eaux-de-vie de marc en finale.

**ACCORD METS & VINS** - Le tuilé se partage à l'apéritif ou encore en fin de repas, où il remplace à merveille cette petite confiture qui accompagne certains fromages forts. Pour les plus gourmands, il se marie très bien avec un dessert au chocolat-moka.

T° de service 10 - 12°C. C'est un vin avec une capacité de garde remarquable. Vin non filtré, Peut contenir un léger dépôt.

**CHÂTEAU  
NADAL HAINAUT**