

RIVESALTES HORS D'ÂGE

Cuvée Jean Nadal

1999



CÉPAGE & DEGRÉ - 100% Grenache noir - 16,5% Vol.

APPELLATION - Rivesaltes - Vin doux naturel

MILLÉSIME - 1999 - 50 cL

RENDEMENT & SOL - 18 hl/ha - Terres argilo-caillouteuses

VINIFICATION - Vendange triée, égrappée puis mise en cuve. Vinifié de manière traditionnelle en cuve béton, Fermentation spontanée, macération pelliculaire jusqu'à son point de mutage. Nous l'élevons par la suite en milieu oxydatif en fûts de chêne pendant 36 mois à l'intérieur.

OEIL - Parure fauve, acajou à reflets café.

NEZ - Il faut s'attarder sur les senteurs de fruits confits, de figes, de noix et de café mêlé aux épices douces, 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. Une cuvée d'exception avec des tanins veloutés sur des arômes de cacao, de cerise et de tabac brun. Longue finale sur note de liqueur de figue et de café.

ACCORD METS & VINS - Cet «Hors d'Âge» se sert en fin de repas avec un plateau de fromages nobles ou un bon cigar. Pour les plus gourmands, il s'associe à merveille avec un dessert au chocolat-moka.
T° de service 10 - 12°C.

À L'ORIGINE DU NOM - Jean Nadal lança sa dernière fusée anti-grêle en 1999, baissant les armes face au ciel.
Un Rivesaltes à son image, fort de corps et d'esprit.

Un vin à la capacité de garde remarquable.

**CHÂTEAU
NADAL HAINAUT**