

Rivesaltes Ambré

Omschrijving

Aroma's van gedroogd fruit en hazelnoot. In de smaak herkent men walnoten, rozijnen en dadels. Prachtige verfijnde smaak. Niet echt zoet, eerder heel rijp.

Druivensoort(en)

Grenache Blanc

Vinificatie

Traditioneel met lagering op oude eiken vaten gedurende 7 jaar en daardoor ontstaat die prachtige amberkleur.

Ligging

De wijngaarden liggen rondom het plaatsje Rivesaltes in de Roussillon. De bodem bestaat uit klei en leisteen.

Spijsadvies

Serveren bij dessert met noten, amandel of caramelijs en stracciatella. Heerlijk bij een crema catalana, bijna, maar niet helemaal hetzelfde als een crème brûlée. De kruiding is anders. Ideale serveertemperatuur is 13°C.

Bijzonderheden

Artikelnummer:	0464695
Inhoud:	37,5
Alcoholpercentage:	17,5
Jaar:	2003
Streek:	Languedoc Roussillon
Appellatie:	AC Rivesaltes
Wijnhuis:	Cazes

