



## Rivesaltes

### Le cépage

Grenache.

### Le sol

Terrasse alluviale de petits galets roulés, calcaire et schiste mêlés, appelés le "crest".

### La vinification

Vin doux naturel muté sur grain, puis longue macération (1 mois).

### L'élevage

50 % en cuve, 50 % en foudre, durant 24 mois.

### La dégustation

**Robe** : grenat très foncé.

**Nez** : arômes de petits fruits rouges très mûrs : confiture de framboise, notes de mûres.

**Bouche** : très onctueuse, avec une explosion de baies, de mûres en bouche, avec un final tannique très fondu.

Bel équilibre. Très grand potentiel de garde.

### Grape variety

Grenache.

### Soil

The alluvial deposit terrace is composed of shingles, limestone and schist blended, called the "Crest".

### Vinification

Fortified wine: alcohol is added on the grapes and then maceration takes place for one month.

### Maturing

A half is aged in vats and the other in oak casks for 24 months.

### Tasting

**Colour**: dark garnet-red.

**Nose**: aromas of ripe red berries: raspberries jam and notes of blackberries.

**Palate**: very unctuous with a lot of berries, blackberries on the palate, with a mellow tannic final. This wine is well-balanced with a great ageing potential.

