



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.

