



RIVESALTES TUILÉ

AOP Rivesaltes Tuilé
Vin Doux Naturel 2017

Cépages :
100% Grenache noir

Terroir :
Galets et gravier ronds mêlés à l'argile sableuse à Toulouges

Notes de dégustation :
Robe : Rouge brique d'où son nom « tuilé »
Nez : Grande complexité aromatique, notes de fruits sec et de miel
Bouche : Notes de café, cacao, figue

Elevage:
Pendant 5 ans, dont 3 ans en milieu oxydatif

Accords mets et vins :
Apéritif, tajine d'agneau, forêt noir, tout dessert à base de chocolat

Potentiel de garde :
N'hésitez pas à en oublier pendant longtemps quelque part dans une cave! Ce sera un vrai régal !

Température de dégustation : 10°C

Petite histoire

Le célèbre Rivesaltes Tuilé est obtenu par mutage à partir du cépage Grenache noir.

DOMAINE PAGNON

Rue du Roussillon 66440 Torreilles, FRANCE
06 17 56 35 92 - domaine.pagnon@outlook.fr
www.domaine-pagnon.com

