



Rivesaltes tuilé

2022

AOP RIVESALTES TUILE - bio

Cépage : 100% Grenache noir

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



ACCORDS METS ET VINS : Apéritif, tajine d'agneau, forêt noire, tout dessert à base de chocolat, ou juste comme ça pour le plaisir.

Notes de dégustation



Robe rouge brique d'où le nom de "tuilé"



Grillotte, confiture de mûre



Grande complexité, confiture de cerise, liqueur de framboise

Potentiel de garde :

N'hésitez pas à oublier une bouteille quelque part dans la cave ! Sa couleur deviendra orangée, et ce nectar donnera des notes de cacao, de café et de figue. Un vrai régal .

Petite histoire:

Le célèbre Rivesaltes tuilé, vin naturellement doux, est obtenu par mutage à partir du grenache noir, avec un élevage de 2 ans minimum en milieu oxydatif.