



DOMAINE
PAGNON

Rivesaltes ambré

2022

AOP RIVESALTES AMBRE - bio

Cépages : Grenache blanc -
maccabeu

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



ACCORDS METS ET VINS : Apéritif,
desserts au chocolat, Roquefort,
tomme de brebis, foie gras sur une
tranche de pain d'épices ou
simplement en digestif

Notes de dégustation



Robe ambrée,
nuances dorées



Fruits secs, noisette



Complexe en bouche
notes de noix

Potentiel de garde, infini...

Elevage 2 ans en fût de chêne

Petite histoire:

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