

# HAUTE COUTUME

## A.O.P. Rivesaltes Ambré-VDN

### LAND

Frankrijk

### REGIO

Pays d'Oc



### DRUIVENSOORT

Grenache Blanc – Grenache Gris

### TERROIR

De wijngaarden bevinden zich tussen de heuvels en de kust op gronden met weinig kalk.

### VINIFICATIE

De druiven worden handmatig geoogst en ondergaan een lichte maceratie voor de fermentatie. Dan wordt er alcohol toegevoegd om de fermentatie te stoppen en om de natuurlijke suikers van de druiven te bewaren.

De wijn wordt voor een paar jaar bewaard in tanks om daarna overgebracht te worden op oude eiken vaten om een lange oxidatieve opvoeding te volgen. Dit zorgt voor het typische karakter van deze wijn.

### OMSCHRIJVING

Een diepe amberkleur. Een intense en verfijnde neus met toetsen van amandelen en noten. In de mond een frisse citroenachtige aanzet gevolgd door een grote complexiteit van gedroogde fruitsmaken zoals gedroogde vijgen, abrikozen. De amandeltoets vindt men terug in de finale.

### WIJN & GERECHT

Deze wijn kan gedronken worden als aperitief of digestief en is de ideale begeleider bij foie-gras gerechten, desserts, en pannenkoeken met karamel van gezouten boter. Serveer tussen 12 en 14°C.