

DOMAINE SAINT THOMAS

Producteur de Bonheur ...

AOP-Rivesaltes Ambré

« La Favorite »



Cépages

100% Grenache Noir

Sol

Argiles et cailloux

Age des Vignes et localisation

25 ans

Terroir AOP Rivesaltes

Histoire

Lorsque les grenaches noirs sont vieillis en futs de chênes de longues années, leur douceur naturelle s'enrobe d'une couleur ambrée très caractéristique de l'appellation.

Vinification

Récolte des raisins à maturité élevée avec un taux de sucre naturel important. Egrappage puis pressurage direct avant une fermentation lente à froid (16°)

Pour garder cette douceur naturelle, le jus est muté à l'alcool vinique selon la méthode traditionnelle d'Arnaud de Villeneuve.

Le vin est ensuite élevé en cuve inox à l'abri de toute oxydation et mis en bouteille dans les 6 mois qui suivent sa récolte.

Température de Service : 12°C

Notes de dégustation

Le nez est une explosion d'arômes de fruits à coque, d'épices douces et d'abricots.

En bouche, la noix et l'orange confite se mêlent à des notes de miel de lavande

Suggestions d'accompagnement

Sur un roquefort affiné, une tarte aux noix ou simplement à déguster comme un vieux whisky. Osez la modernité en cocktail avec un tonic et un trait de jus de citron !

Potentiel de garde : Sans limite