

Rivesaltes Ambré

Appellation d'Origine Protégée



Terroir

Aire de production délimitée de l'AOP Rivesaltes, le vignoble s'étend au nord-est du département des Pyrénées-Orientales sur des sols dont le substrat est formé par des sédiments du pliocène et du quaternaire.



Cépages

Grenache (gris et blanc) : 50 %
Maccabeu : 50 %



Vinification

Raisins apportés entiers en bon état sanitaire. Vinification en blanc traditionnelle par pressurage direct. Fermentation à température régulée. Mutage à l'alcool vinique neutre.

Élevage

Élevage en type oxydatif en cuve la 1ère année, puis 50% de la cuvée sont élevés en foudre de chêne pendant 3 ans.



Dégustation

Robe : Ambré aux reflets cuivrés.

Nez : Fin et élégant de raisins de corinthe et d'abricots secs. Notes grillées.

Bouche : Attaque fondue et souple. Gras. Arômes de fruits à l'eau de vie (prunes). Notes de torréfaction. Bonne persistance en finale.



Alliances Gastronomiques

A déguster à l'apéritif, sur des desserts aux fruits, un gâteau aux noix, au chocolat.

A servir à 15°C.



Valeurs Analytiques*

Masse volumique g/cm ³	1,032
Alcool acquis %vol.	15°49
Sucres (glucose+fructose) en g/l	114
Alcool Total %vol.	22°20
pH	3,70
Acidité totale en g/l H ₂ SO ₄	3,30
Acide acétique en g/l H ₂ SO ₄	0,24
SO ₂ Total en mg/l	<120

* analyses réalisées en mars 2013