

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS
2027

Rivesaltes Tuilé Hors d'âge

Vin doux naturel AOC
Rivesaltes tuilé

0,75 L

Cépage

Grenache noir

Degré d'alcool

17,5% vol

Style

Liquoreux oxydatif

Note de dégustation

Belle robe tuilée,
brillante.

Le nez s'ouvre sur des
arômes intenses de
cacao, de noix et
d'épices.

La bouche voit sa
sucrosité agréablement
équilibrée par une
pointe de tanin.

Conseil de garde

Le vin est d'ores et déjà
à son apogée mais il se
bonifiera encore au
cours des prochaines
années

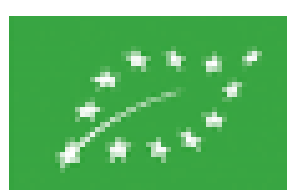
Terroir
Sols pauvres , galets roulés

Vinification
Macération de huit
jours à basse
température 18 °C,
puis mutage sur grain
sur grain à l'alcool
vinique suivi d'un
élevage oxydatif de
cinq ans en barriques

**Accords mets &
vins**
Apéritif ou
dessert au
chocolat et au
café

Service
à 13-15°C

**prix vente
boutique=16€**



FR-BIO-01



agri campus 66
cultiver votre avenir
DOMAINE