



MAS DELMAS



LALIQUE

Ambre 2009

Rivesaltes Ambré élevé en fut de chêne



Médaille d'Or
GRENAICHE DU MONDE 2013



CÉPAGES :

Uniquement Grenache gris. C'est sur une parcelle âgée de 80 ans environ, au pied du vieux château fort de Salses (VIIIème ou IXème siècle) que la vigne se dore au soleil, doucement bercée par la tramontane.

Production disponible : 1.000 bouteilles par millésime (actuellement 2009)

TERROIR :

C'est à une altitude de 200 mètres, sur des coteaux argilo-calcaire peu profonds que sont vendangés ces magnifiques raisins. Avec une partie alluvionnaire et un sous-sol schisteux, le vin capte des arômes d'épices orientales.

VENDANGES ET VINIFICATION :

Un tri sélectif et rigoureux est réalisé lors de la vendange manuelle. Un passage au froid évite les sulfites sur la vendange et retient les arômes. Le débourage au froid et la fermentation contrôlée à basse température sont les garants aromatiques de ce Rivesaltes Ambré.

L'arrêt de fermentation est obtenu par l'ajout d'alcool pur.

Un vieillissement en vieux fut de chêne pendant 5 ans apporte une concentration aromatique de grande qualité et une grande présence en bouche très souple et longue. Ce passage en fût apporte un parfait équilibre entre sucré, arômes et alcool.

CONSEILS DU VIGNERON :

Typiquement Catalan il se sert traditionnellement en apéritif, légèrement frais (10/12°C) avec amandes, noix de cajou, et fruits secs.

Plus original en entrée sur des foies Gras, mi-cuits, ou poêlés, il illuminera le plateau de fromage servi avec un fromage de chèvre frais ou accompagnera avec délice le gâteau au chocolat.

C'est en fin de repas, tout seul, tout en ayant un faible taux d'alcool, que la puissance aromatique en fait un digestif qui fera le bonheur des Dames et des Messieurs.