



Rivesaltes Ambré



Rivesaltes Rancio



Le Domaine :

Vignoble familial depuis 8 générations, Alban Izard est le propriétaire du domaine qui travaille 50ha de vignes dont l'âge moyen est de 60 ans, sur un terroir de schistes escarpé avec une multitude de petites parcelles entremêlées avec la garrigue méditerranéenne .

Zone de production :

Côteaux du terroir de Villeneuve les Corbières

Sol et Climat :

Sols de Schistes, sous un climat méditerranéen extrême.

Cépage :

50 % Grenache blanc
50 % de Grenache gris.

Vinification :

Vendanges manuelles
Vinification : macération pelliculaire 18 à 20h, pressurage, fermentation à froid entre 15 et 18°, mutage, élevage oxydatif sur lies de 10 ans minimum.

Critères analytiques :

16 %

Dégustation :

Grenache blanc et gris, en élevage oxydatifs, se mêlent pour donner une robe orangée, des arômes vanillés et coing. Idéal pour l'apéritif, avec un dessert pâtissier ou encore sur un brie au figues.
A boire frais.

Cépage :

100 % Grenache noir

Vinification :

Vendanges manuelles
Vinification : fermentation de raisins égrappés à froid entre 15 et 18°, mutage sur grains 8 à 10 jours, pressurage, élevage oxydatif en fûts extérieur de 10 ans minimum.

Critères analytiques :

16 %

Dégustation :

Le brun de sa robe annonce la couleur de ses arômes : cacao, café, torréfaction. Idéal pour l'apéritif, avec un melon, un dessert chocolaté ou bien sur des glaces.
A boire frais.