



RIVESALTES AMBRÉ

RIVESALTES CEDEX / LANGUEDOC - ROUSSILLON

LANGUEDOC-ROUSSILLON
PYRÉNÉES ORIENTALES /
RIVESALTES

42° 46' 12.19" N
2° 52' 38.44" E

Fondata nel 1895, Domaine Cazes è una delle realtà più emblematiche del Roussillon. Nel tempo il Domaine ha visto aumentare gli ettari vitati e nel 1997 si è convertito all'agricoltura biologica e biodinamica: ciò ha permesso ai vini di esprimere tutte le peculiarità del territorio che li fa nascere. Le etichette di Domaine Cazes presentano le migliori sfaccettature di questa terra, a metà fra il Mediterraneo e i Pirenei.



ANNO DI FONDAZIONE
1895



ESTENSIONE TERRITORIO
220 Ha



ENOLOGO
EMMANUEL CAZES
ISABELLE ROIG



BOTTIGLIE IN UN ANNO
1,400,000



VITIGNI
MUSCAT D'ALEXANDER - MUSCAT
A PETIT GRAINS - GRENACHE
BLANC - GRANCHE NOIR



VITICOLTURA
BIODINAMICA



TIPOLOGIA

Vino bianco – AOP Ambré



ZONA DI PRODUZIONE

Rivesaltes Cedex in Languedoc.



VITIGNO

100% Grenache Blanc



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo argilloso-calcareo cosparso di detriti scistosi e di ciottoli silicei.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pressatura diretta e fermentazione a 18 °C. Aggiunta di alcol neutro in fase liquida durante la fermentazione. Seguono 15 anni in botti di quercia. Bella concentrazione dovuta ad un'evaporazione del 7% all'anno. Dopo l'imbottigliamento, conservazione in cantina climatizzata.



COLORE

Ambra.



PROFUMO

Naso di una bella complessità: fumo, nocciola tostata, albicocca secca e altri profumi si fondono in un magnifico aroma.



SAPORE

In bocca, questi aromi si prolungano con note fruttate (pesca e ananas canditi).



ABBINAMENTI

Foie gras, maiale allo zenzero o al curry, formaggi a pasta erborinata, crème brûlée, crostata di frutta secca (mandorle, noci, nocciole). Temperatura di servizio: 12°C

