



BOUTIQUE DE LA
MAISON DES VINS
DU LANGUEDOC

DOMAINE DES CHENES

● Rivesaltes Tuilé



Robe : tuilée

Nez : notes chocolatées, moka, figes et cuir

Bouche : douce et capiteuse, ses tanins se fondent autour des notes de pruneau cuit et de fruits confits. Très belle longueur.

Gastronomie : apéritif avec du melon et une chiffonnée de jambon Serrano. Dessert au chocolat amer, ou bien encore sur une salade de petits fruits rouges, sans oublier les fromages à pâtes persillées

Garde : très grand potentiel de garde

Service : autour de 10°

Appellation

AOP Rivesaltes Tuilé

Localisation et superficie

Vingrau (66) - 35 ha

Cépage(s)

100% Grenache-noir

Sol(s)

Grès très caillouteux

Viticulture

Vendanges manuelles. Rendements inférieurs à 20 hl/ha

Vinification et élevage

Rouge traditionnelle, suivie d'un mutage à l'alcool sur le grain et d'une macération sous alcool. Elevage 7 ans en fûts et demi-muids de 600 L