

RIVESALTES SUR GRAINS

2023

Domaine Boudau



Situation : Sur les contreforts de Perpignan, le vignoble de Rivesaltes s'étend sur près de 15 000 hectares. Situé au cœur du Roussillon, ce cru bénéficie d'un micro climat et aussi de l'utilisation de vieux cépages régionaux. Le procédé ancestral d'élaboration de ce vin doux naturel, se caractérise par le mutage, lequel fut découvert au 13ème siècle par Arnaud de Vilanova.

Encépagement : Grenache noir

Terroir : Sol rouge reposant sur un socle calcaire.

Température de Service : 12 à 13°C.

Potentiel de Garde : 2 à 3 ans, à déguster sur la jeunesse du fruit.

Observations : Pierre Boudau s'affaire à vendanger le raisin grain par grain afin d'extraire et de mettre en valeur la plus haute concentration aromatique du cépage Grenache. Après une longue macération de 4 semaines, on arrête la fermentation par un mutage sur le moût encore frais, afin de conserver le registre fruité. Sa robe rouge intense et brillante, laisse place à un nez délicat, qui évoque les fruits noirs à noyaux tels la cerise Burlat, le cassis et la mûre sauvage écrasés. D'une trame juteuse et soyeuse, le milieu de bouche doté d'une extrême fraîcheur souligne un volume sensuel, basé sur le plaisir aromatique des fruits noirs surmurs. Des tanins soyeux nous invitent ici à croquer dans la pureté de ce grand cépage méditerranéen.

Quelques accords : Fromages à pâte persillée, Foie gras de Canard poêlé et sa compotée d'oignons rouges, Profiteroles chocolat, la traditionnelle Forêt Noire...



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com