



Domaine des GIRASOLS

Vin Doux Naturel

Hors d'Age - Ambré

Cépages

- Grenache

Notes de dégustation

Robe miel, dorée, brillant la belle couleur ambré qui est due uniquement au vieillissement en bois.

Nez complexe : Arôme de fruits exotiques, pêche, caramel mou.

En bouche, l'attaque est douce, le vin enveloppe le palais, mêlant acidité et moelleux. En fin de bouche, ce sont les arômes de fruits secs qui dominent.

Vinification

Vin issu d'un cépage noir. Pressée directe des raisins à l'arrivée.

Débourbage pendant 12 heures, puis démarrage de la fermentation alcoolique. En cours de fermentation, mutage du moût (partiellement fermenté) à l'alcool neutre à 96%.

Cette opération a pour but de stopper la fermentation, donc de garder au moût son sucre naturel. Vieillessement en fûts de 220 L. pendant 1 an pour les 2/3, avec ouillage.

Aptitude au vieillissement

Illimitée

Alcool

16,5 %

Accompagnement

Ce vin est très agréable en apéritif, mais peut également accompagner le foie gras. C'est aussi un excellent vin de dessert (tarte ou chocolat).

Conditionnement

Bouteilles 50cl

