Château Les Pins Rivesaltes Ambré 2004
Dom Brial, Languedoc-Roussillon, France

Type	Alcool	Prix	Statut SAQ	Code SAQ
Vin de dessert	16	SAQ : 30.50$ Resto : 27,34$	Spécialité SAQ	11544206

Encépagement
Grenache blanc, Malvasie, Maccabeu

Millésime	Âge des vignes	Superficie	Rendements	Région
2004		2 500 hectares		Languedoc-Roussillon, France

Type de sol
Sélection de parcelles des hautes terrasses caillouteuses du quaternaire.

Élevage
2 ans en barrique dans les chais du Château Les Pins.

Vinification
Pressurage doux, débourbage statique, fermentation alcoolique et mutage en barrique. Batonnage les trois premiers mois.

Commentaires de dégustation
Belle robe ambrée, aux teintes or. Il vous charmera par ses odeurs d'orange confite, de vanille, de miel et de tabac blond. En bouche, l'équilibre est littéralement harmonieux tel un grand vin liquoreux, avec des saveurs de raisin à l'eau de vie, des notes d'agrumes confits, relevées de délicates notes de menthe fraîche. Très belle persistance aromatique et finale gourmande et crémeuse.

Accords vins et mets
Vin de début ou de fin de repas. A boire en apéritif, avec un foie gras, une tarte aux pommes ou une tarte au citron, à essayer également avec des fromages à pâte sèche et de la pâte de coing.

Pour un meilleur service
Servir entre 12 et 14 C.

Temps de garde suggéré
Prêt à boire, il pourra se bonifier jusqu'en 2020.

A.O.C. & CIE
CHÂTEAUX ET DOMAINES INC.
vins et spiritueux
Lofts Redpath, 1691, St-Patrick, Montréal QC H3K 3G9
Tel : 514 931-9645 - Fax : 514 931-3294 - info@vinsaoc.ca - www.vinsaoc.ca -