

CHATEAU DE NOUVELLES
SCEA R.DAURAT-FORT 11350 TUCHAN
A.O.C. RIVESALTES AMBRE 2006

Cépages:

60% Grenache Blanc
20% Grenache Gris
20% Maccabeo

Age des Vignes:

55 ans de moyenne

Sol:

Sols caillouteux, calcaires du secondaire.
Faible rendement 22 à 25 hl / ha

Mode cultural:

Taille en gobelet très ouvert pour que le soleil puisse bien pénétrer à l'intérieur de la souche pour toutes les grappes murissent. Travail en surface pour les labours de printemps, traitement raisonné pour les maladies cryptogamiques afin de préserver notre environnement.

Vendanges et Vinification:

Manuelles à pleine maturité .
Réception sur table de trie, égrappée et foulée, mise en cuve, macération pelliculaire 24 à 30 heures pour permettre une meilleure extraction des arômes. Il ne pas oublier que dans un grain de raisin la partie aromatique est la pellicule.
Vinification traditionnelle en cuve inox, avec maîtrise des Températures en attendant le point de mutage que l'on détermine en fonction du résultat que l'on veut obtenir.

Elevage :

Elevage en foudres de chêne en vidange pour favoriser la madérisation du cépage grenache. Il n'est commercialisé qu'après 5 ans de vieillissement, la courbe de croissance de qualité montrant bien que c'est à partir de là, qu'il est le meilleur.

Caractères:

Une robe dorée et brillante devenue ambré au fil des ans Le nez est de plus en plus subtil et raffiné, figue, nougat, miel. En bouche une sensation de grande onctuosité, la noix est dominante avec la douceur du miel sans être équerrant.

Consommation:

Entre 12° et 14°, il est préférable de conserver la bouteille entamée au réfrigérateur.

Accompagnement:

C'est un vin avec lequel on peut cuisiner, déglacer des noix de saint jacques, une dorade au four, aromatiser la cuisson du foie gras. Au dessert avec des tartes aux fruits à chair blanche, les sorbets ou glaces, les gâteaux aux noix et aux amandes. Le foie gras bien sur. Avec des fromages à pâte dure, parmesan, vieux cantal mimolette vieille gouda sec. Dernièrement un client a consommé de l'Ambré 2006 avec un poulet de Bresse au vin jaune et aux morilles, les convives ont été ravis.