



## AOC RIVESALTES

### VIEILLE RÉSERVE RANCIO

« Cascastel, c'est au fond de l'appellation, au cœur des sauvages Corbières, dans ces villages où la république se refait le soir à la fraîche, sous les platanes, quand les cigales cèdent leur place aux grillons. Alors, Ambré ou Tuilé ? Le tuilé est tendre et taquine l'ambré roux. Figs, foin séché, pointe sauvage du ciste, eau-de-vie de prune, voila pour l'accueil. Très rond et ample, avec un fondu superbe et des tanins soyeux, ce Rancio surprend par sa complexité aromatique : on y trouve le cacao, la noix de cajou, la figue séchée, la touche amère de l'amande, avant le cerneau de noix et le foin coupé. Une finale remarquée pour sa fraîcheur équilibre un ensemble majestueux »

Bien avant la naissance de l'appellation Rivesaltes, on produisait à Cascastel de grands vins doux naturels sous l'AOC « Côtes d'Agly ». Celle-ci a été reconnue dès la naissance de l'INAO en 1936.

**TERROIR** : Terrasses et coteaux de schistes de massifs primaires.

**CEPAGES** : Grenache noir 50 % Grenache gris 50 %

**VINIFICATION** : Le grenache gris est pressuré dès la vendange et vinifié comme un rosé classique. Les noirs sont égrappés et mis à fermenter à basse température comme un rouge classique. La fermentation est stoppée aux environs de 1040 de densité par un apport d'alcool surfin, ce qui permet d'obtenir la douceur gustative. La macération se poursuit alors sur grains pendant 1 à 2 semaines afin d'affiner le fruit et la texture, puis ces deux vins, rouge et rosé, sont assemblés afin d'unir les qualités de ces vins doux naturels.

**ELEVAGE** : La cuvée est élevée en cuve pendant 5 ans. L'élevage se poursuit ensuite en fût de chêne pendant 2 ans minimum ; et ce en milieu oxydatif sous voile afin que puissent se développer les arômes si particuliers de ce vin. Les fûts ne sont jamais complètement vidés. Nous conservons toujours au minimum 20% de l'ancien millésime sur lequel, est ajouté le vin « jeune ». On dit que c'est ainsi que se conserve la « mémoire » de ce vin d'exception. Localement, cette technique et le vin produit sont appelés « RANCIO ».

**DEGUSTATION** : La robe est d'un ambré très soutenu conservant quelques reflets tuilés. Le nez très caractéristique, présente des senteurs de noix, de fruits secs et de sous-bois. La bouche longue et soyeuse, se caractérise par des notes de caramel, café, cacao, de petits fruits secs et de fruits confits.

A déguster avec: Foie gras, apéritif, fromages forts, desserts à base de fruits cuits, desserts aux chocolat...

**TEMPÉRATURE DE SERVICE** : 10 à 12° C

