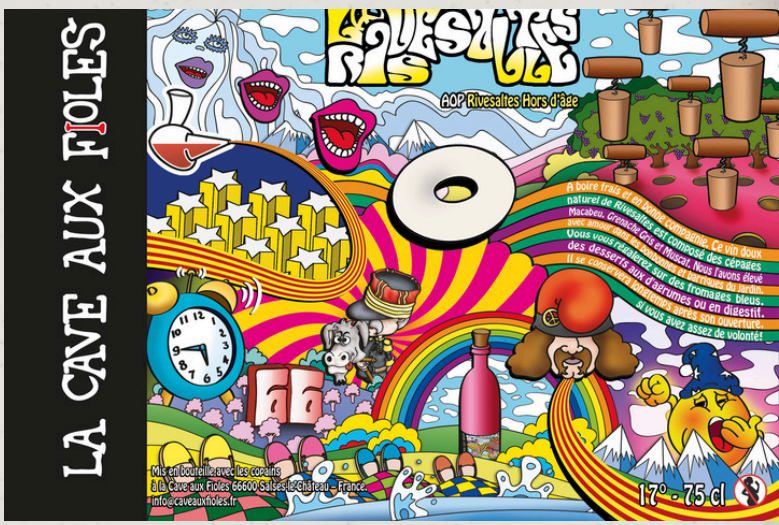
LA CAVE AUX FIOLES

LOVE IS RIVESALTES

Un Vin Doux Naturel oxydatif traditionnel du Roussillon



LE TERROIR

Le terroir de ces parcelles est composé de belles argiles ocres sur le plateau Karstique des Corbières. Les vignes sont réparties autour autour du Mas Vespeille (XIIème siècle) sur les contreforts des Corbières entre Rivesaltes et Salses-le-Château.

LES CEPAGES

Ce vin a est un assemblage de Macabeu, Grenache gris et Muscat d'Alexandrie. Cépages adaptés à la production de vin doux naturels depuis des siècles sur notre zone.

LA VINIFICATION

Vendangé à la main à la fin du mois d'août afin d'atteindre la concentration idéale de sucres et la maturité optimale de la baie.
Égrappage et pressurage direct à la réception de la vendange. Nous stoppons la fermentation alcoolique en mutant par ajout d'alcool a 96°.
Durant l'hiver nous logeons le vin dans une grande cuve ouverte. L'objectif est que le vin doux naturel commence son lent travail d'oxydation au contact de l'air.
Avant d'embouteiller nous plaçons le vin dans des bonbonnes en verre à l'extérieur de la cave durant quelques mois. Cela permet un autre type d'oxydation qui va finir de patiner le vin.



Carlos Badia
carlos@caveauxfioles.fr
+33 (0)628501410
site internet : www.caveauxfioles.fr

LE VIN

Attaque en bouche puissante sur des saveurs de vieille eau de vie et de noix fraîche. Ensuite apparaissent des arômes de bonbon au café, de caramel et de vieux bois. La bouche est très longue et puissante avec une finale rafraîchissante sur des notes de figues au sirop et de confiture d'agrumes.
Vous vous régalerez sur des fromages à pâte persillés, de chêvre ou de brebis puissants. Délicieux sur des desserts aux agrumes, café ou en digestif.

Degré : 14° vol

www.facebook.com/Caveauxfioles/

www.instagram.com/caveauxfioles/

Certifié Bio . Labellisé Méthode Nature par l'ANV. Pratiques Biodynamiques.

Domaine la Cave aux Fioles
Mas de la Joliette, route de Vingrau
66600 Espira-de-l'Agly