



DOMAINE DES
NYPHES

Domaine des Nymphes
VIN DOUX NATUREL « AMBRE »
A.O.P Rasteau



TERROIR

Notre terroir est principalement constitué de sols argilo-calcaires, notre vin doux naturel ambré est issu de vignes âgées en moyenne de 40 ans situées majoritairement au sud-ouest de Rasteau, sur le lieudit « Les Encostes ».

CEPAGE

100% Grenache noir

ELABORATION

Issu d'une vendange manuelle et d'un tri sévère dans la vigne ainsi qu'à l'arrivée en cave. Ce vin doux naturel ambré est élaboré de façon des plus traditionnelles avec un pressurage direct suivis d'une fermentation partielle du moût à basse température pendant quinze jours, puis d'une mutation avec addition d'alcool neutre entre 5% et 10%.

Elevage de 30 mois en barriques en phase oxydative.

PERSONNALITE ET VIEILLISSEMENT

Entre générosité et caractère, vous retrouverez au nez des arômes de noix, de pommes caramélisées et de pâte de coing. En bouche de la rondeur et de la générosité sur une finale longue fraîche.

Se dégustera en apéritif, en entrée avec des toast de foie gras mais aussi avec des desserts comme une tarte Tatin.

TEMPERATURE DE SERVICE

Servir entre 9° et 12°

FORMATS DISPONIBLES

Bouteilles de 75cl

Bag in box de 5L