

# Les VIGNES DU vent

INDEX DE  
COMPLEXITÉ  
COMPLEXITY INDEX

120

**RIVESALTES AMBRÉ HORS D'ÂGE**  
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE  
VIN DOUX NATUREL

DÉLICAT  
DELICATE | 19

ENCHANTEUR  
ENCHANTING | 26

ZEN  
RELAXED | 22

EXALTANT  
EXHILARATING | 27

MYTHIQUE  
LEGENDARY | 26

## VIN VRAI & JUSTE\_

CE VIN EST LE FRUIT DE VIGNES COOPÉRATIVES SITUÉES AU CŒUR DES PYRÉNÉES-ORIENTALES. DES VIGNERONS ONT DÉCIDÉ DE S'ÉMANCIPER DE TOUS LES DOGMES POUR UNIR LEUR TALENT ET LEUR SAVOIR-FAIRE, SANS ESPRIT DE CLOCHER. LES JUS QUI EXPRIMENT LA PHILOSOPHIE DES VIGNES DU VENT, SONT SÉLECTIONNÉS PAR UN CONSORTIUM D'ŒNOLOGUES AVEC POUR SEULE EXIGENCE : LA QUALITÉ INTRINSÈQUE DU VIN.

// CE VIN SE PASSE DE CONCOURS DE BEAUTÉ\_

## GENUINE, HONEST WINE\_

FRUIT OF COOPERATIVE VINES, THIS WINE FREES ITSELF FROM ALL DOGMAS: NO APPELLATION, NO EXPERT RATING, JUST THE TALENT OF THE WINE. THE PHILOSOPHY OF VIGNES DU VENT PURSUES A SINGLE OBJECTIVE: THE INNER QUALITY OF THE WINE\_

## // CÉPAGES/VARIETAL RANGE

GRENACHE BLANC/GRENACHE GRIS

## // VINIFICATION/WINEMAKING

La récolte manuelle réalisée à l'époque a été vinifiée comme un blanc classique. Les grains sont pressés directement. Les jus ainsi obtenus fermentent jusqu'à l'ajout d'alcool de mutage qui stoppe la fermentation et permet de conserver les sucres naturels du raisin. Le vin est alors mis à élever pendant plusieurs années.

*The grapes were picked by hand at the time and fermented as a traditional white wine. The fruit went direct-to-press. The resultant juice was fermented until neutral wine spirit was added to stop fermentation, preserving the natural sweetness in the grapes. The wine was then matured for several years.*

## // ÉLEVAGE/AGEING

Il se fait en milieu oxydatif, en cuve et en fût de chêne toujours en vidange pour une plus grande surface de contact avec l'air et ainsi accélérer l'oxydation.

*The wine is matured in an oxidative environment, in tanks and oak barrels with constant ullage to allow greater contact with air, thereby expediting oxidation.*

## // DÉGUSTATION/TASTING NOTES

La belle robe ambrée est brillante avec des reflets or et cuivre. Le nez offre des notes d'agrumes confites, de fruits secs, de miel mais aussi de fruits à l'alcool et de café. La bouche présente une superbe amplitude et une grande persistance des arômes.

*The pretty amber colour is brilliant with gold and copper tints. The bouquet reveals notes of candied citrus, dried fruit, honey and also coffee and fruit in brandy. The wine is superbly mouth-filling with substantial aromatic persistence.*

## // ACCORDS METS & VINS/FOOD PAIRINGS

Idéal avec un feuilleté de foie gras poêlé, un plateau de fromages de chèvre, de bleus, des desserts aux fruits secs, du pain d'épice, un tiramisu...

**Température de service :** À servir entre 12 et 14°C.

*Ideal with a pan-fried foie gras pastry, a platter of goat's cheese, blue cheese, dried fruit desserts, gingerbread, tiramisu and more...*

**Serving temperature:** Serve at between 12 and 14°C.

