



# Domaine Berta-Maillole

## DORE VIEUX

Banyuls - Ambré

**Région :** Languedoc-Roussillon

**Appellation :** Banyuls

**Cuvée :** DORE VIEUX

**Couleur :** Ambré

**Alcool :** 17 %

**Contenance :** 75 cl

D'une belle robe rousse, il est à déguster à l'apéritif, sur du foie gras, ou en dessert avec une tarte tatin, un crumble aux fruits blancs ou un «mel y mato» (miel et fromage frais).



### ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles.

Fermentation thermo-régulée, Bâtonnage régulier, Pressurage direct, Mutage sur jus, Eraftage.

Elevage en vieux foudre de chêne, Assemblage, Mise en bouteille manuelle, Elevage selon méthode ancestrale, Bouchon technique en liège.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur ambrée, brillante, reflets dorés.

**NEZ :** Complexe, beurré, généreux arômes de fleur d'oranger, intenses arômes de fleurs jaunes, légers arômes de fleurs séchées, légers arômes de sous-bois, légers arômes de réglisse, généreux arômes de tabac brun, généreux arômes de coing, intenses arômes de datte, arômes de pomme au four, légers arômes de cannelle, légers arômes de muscade, généreux arômes de réglisse, légers arômes d'amande grillée, légers arômes de confiture de lait, légers arômes de sésame grillé, généreux arômes de résine, arômes de sous-bois, arômes de cire d'abeille, légers arômes de beurre, légers arômes de crème, généreux arômes de caramel au lait.

**BOUCHE :** Complexe, généreuse, onctueuse, généreuses notes de fleur d'oranger, généreuses notes de datte, légères notes de réglisse, tanins moelleux, rond, légèrement minérale, corps structuré, forte intensité, longue persistance.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 8° et 10°

**GARDE :** A consommer à partir de 2018



**ACCORDS METS ET VINS :** À vocation apéritive, Foie gras pôlé, Tajine d'agneau, Fromages à Pâte pressée cuite, Desserts aux fruits



### DISTINCTIONS

Le guide Hachette des vins 2018 : 2 étoile(s)

Powered by Plugwine

