



Château Pollestres

Rivesaltes Ambré Hors d'Âge
Appellation Rivesaltes Protégée
Vin Doux Naturel

Sols

Argilo-calcaires.

Cépages

Assemblage de Macabeu, Grenaches blanc et gris,
exclusivement issus du terroir de la commune de Pollestres.

Dégustation

Belle robe ambrée brillante, nez intense de noix, de fruits secs et
de zeste d'orange confite. En bouche, gras en attaque, avec un bon
équilibre et une belle longueur. À servir entre 10° et 12°C

Accord mets et vins

À déguster à l'apéritif, ou sur des plats exotiques, des fromages
persillés, au dessert ou simplement à la fin du repas en vin
plaisir.

Conditionnement

Carton de 6 bouteilles bordelaises de 75 cl

Palettisation

420 bouteilles sur palette VMF

Gencod

3760073730118