



<b>Naam</b>	Haute Couture Rivesaltes Ambré 1969, Chateau Maria Jonquères
<b>Artikelnummer</b>	1164
<b>Type</b>	zoet
<b>Land</b>	Frankrijk
<b>Regio</b>	Languedoc en Roussillon
<b>Producent</b>	Château Cap de Fouste
<b>Druivenras(sen)</b>	Grenache Blanc en Grenache Gris
<b>Optimaal op dronk</b>	Op dronk, echter nog lang houdbaar
<b>Serveertemperatuur</b>	12 - 14 °C
<b>Verpakkingseenheid</b>	6
<b>Wijnstijl</b>	Versterkt zoet - oxidatief, complex
<b>Proefnotitie</b>	Een mooie oranje kleur met intense koperen en gouden reflecties. Complexe neus gedomineerd door tonen van donkere chocolade en abrikoos. Ook aroma's van peperkoek, graan, gebrande koffie en kweepeer. Wijn met een perfecte balans tussen zachtheid en frisheid. Ook de smaakpapillen worden verrast door noten, tabak, geconcentreerd gedroogd fruit en koffie, zeer lang aanhoudende afdronk. Heerlijk op zichzelf, bij foie gras, dessert met pure chocolade en / of noten, karaktervolle kazen zoals Morbier of Pelardon.
<b>Wijn en gerecht</b>	