



DOMAINE DES NYMPHES

VDN « Hors d'Âge »

Vin Doux Naturel



TERROIR

Notre terroir est principalement constitué de sols argilo-calcaires. Les vignes sont âgées en moyenne de quarante ans et situées au sud-ouest de Rasteau.

CÉPAGES

100% Grenache noir

ÉLABORATION

Pressurage direct des raisins bien mûrs, sans macération. La couleur du jus est ainsi rosée.

La fermentation est rapidement lancée et lorsqu'il reste de l'ordre de 90 g de sucre, le vin est muté en ajoutant 5 à 6 % d'alcool vinique pour arrêter l'activité des levures.

Le vin ainsi obtenu est ensuite stocké dans de vieilles barriques de 600 L, pendant une vingtaine d'année, afin de lui assurer un bon vieillissement sans qu'il prenne des caractéristiques boisées.

DEGUSTATION

Belle robe ambrée aux reflets dorés.

Le nez est puissant avec des arômes de noix et de fruits confits

La bouche est ample, gourmande et épicée avec des notes de noisettes grillées, de confiture d'abricot et de vieux Whisky.

ACCORDS

Se dégustera en apéritif ou bien avec un dessert glacé

A boire dès à présent – Servir entre 9° et 12°C.