

Pierre  
Pelou

## Ambré

### Naissance

Les pieds profondément enracinés dans les terres Argilo-Calcaires de la Moulère je suis vendangé entre mi et fin septembre. Mes cépages Grenache gris et Maccabeu sont vinifiés en Vin doux naturel après pressurage. Je suis ensuite élevé lentement au contact de l'air pendant 6 à 8 ans afin de révéler ma complexité toute en fraîcheur avant ma mise en bouteilles.

### Caractéristiques

Cuvée	: Ambré
Millésime	: 6 à 8 ans d'age
Type	: Vin Doux Naturel Ambré
Exposition	: Sud-est et Nord
Cépages	: 60% Grenache Gris 40% Maccabeu

### Conseils de dégustation

Robe ensoleillée, dorée intense, reflets roux, belle brillance.

Nez complexe de cire d'abeille, de prune à l'alcool, de kumquat confit et de tabac blond.

En bouche le vin exprime des arômes de moka, de miel et d'amandes grillées.

Se déguste aussi bien à l'apéritif que sur un foie gras

Accompagne les fromages secs de brebis et de chèvre.

Parfait sur les salades d'abricots et les crèmes brûlées.



Pierre  
Pelou

Artisan Vigneron  
à Tautavel

[www.pelou.eu](http://www.pelou.eu)

Privilège  
Grenache Gris  
Argilo-calcaires  
Maccabeu  
Muscat  
Vallée de l'Agly  
Prestige  
Elixsyr  
Terroir  
Mon Blanc  
Grenache Noir  
Roxane  
Ambré  
Grenache Blanc  
Tramontane  
Muté sur Grains  
Schistes  
Syrah  
Carignan