JAVA SUD OUEST
ESPRITS VIGNERONS

BIO

DON QUICHOTTE

Domaine le Roc

Famille RIBES

www.java-sud-ouest.fr/les-proprietes/domaine-le-roc

APPELATION

Fronton AOP

COULEUR

Rouge

CÉPAGES

Négrette, Syrah

VENDANGES

Manuelle
Rendement Petit (30 hl/ ha)

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vinification traditionnelle, mise en cuve par gravité, avec une macération lente. Léger pigeage en début de fermentation, et quelques remontages au cours de la macération. Elevée minimum 18 mois en foudre de 20hL et 40hL, la Négrette et la Syrah sont assemblées directement après les vendanges. Non filtré.

Sucre résiduel : moins de 1,4 g/l **Soufre :** 70 mg/l **Acidité totale :** 3,50 g/l

CARACTÉRISTIQUES

Robe d'un rouge profond et intense.
Un nez très épicé et complexe, dominé par des arômes de fruits noirs, mais aussi avec quelques touches de framboise.
Une bouche très aromatique dès le départ. Les tannins sont fondus et laissent en bouche une sensation soyeuse. Un vin juteux et onctueux.

CONSEILS

Des plats épicés et savoureux, des viandes de caractères, agneaux, gibier, etc..

Le domaine le Roc est en conversion bio pour une certification AB depuis août 2019.

Ce document appartient à la Java Sud-Ouest. Pour une publication l’autorisation du vigneron doit être accordée