



BIO

LA FOLLE NOIRE D'AMBAT

Domaine le Roc

Famille RIBES

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

APPELATION

Fronton AOP

COULEUR

Rouge

CÉPAGES

100% Négrette

VENDANGES

Manuelle

Rendement moyen (35 hl/ ha)

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Mise en cuve béton par gravité, macération de 2/3 semaines avec quelques pigeages au cours de la fermentation pour extraire en douceur.

Elevage de 10 mois, une partie en vieux foudre pour assouplir les tanins, une partie en cuve béton pour garder la fraîcheur du vin.

Sucre résiduel : moins de 1,4 g/l **Soufre** : 50 mg/l **Acidité totale** : 3,40 g/l

CARACTÉRISTIQUES

Robe burlat

Au nez La Folle Noire est fidèle: épices, petits fruits noirs, Violette, Fumé,? Une belle explosion aromatique de la Négrette.

La bouche est surprenante de caractère, tonique et facile, on y retrouve l'intensité aromatique de nos Négrette, accompagnée par des tannins très veloutés.

CONSEILS

Un vin de comptoir, de copains, un vin du vendredi soir – qui accompagne à merveille des plateaux de charcuterie. On l'accorde aussi sur des plats typiques (saucisse de toulouse, abats, et viande grillées)

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

Si vous souhaitez recevoir plus d'informations vous pouvez nous contacter
au 05 59 16 18 23 - bureau@java-sud-ouest.fr

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