



BIO

LES PETITS CAILLOUX DU ROC

Domaine le Roc

Famille RIBES

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

APPELATION

Fronton AOP

COULEUR

Rouge

CÉPAGES

Négrette, Syrah

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vinification traditionnelle, mise en cuve par gravité avec une macération lente (3 à 4 semaines) avec des pigeages régulier et quelques remontages. Des saignées sont faites sur ces cuves, ce qui permet d'avoir à la fin de la macération une matière plus présente. Elevage en cuve béton uniquement de 18 mois pour garder le fruit et la fraîcheur de cette cuvée. L'assemblage Négrette/ Syrah est fait au printemps suivant les vendanges.

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

CARACTÉRISTIQUES

Un rouge profond avec des teintes violacées.

Au 1er nez, la Négrette est bien présente sur des arômes de petits fruits noir comme la cerise ou le cassis. Après ouverture, les épices dominent et le nez devient plus complexe. En bouche, les tanin sont délicats et la fraîcheur est bien présente. La Syrah sublime la Négrette en lui donnant une finale poivrée et épicée.

CONSEILS

Les Petits Cailloux se marient très bien avec une cuisine traditionnelle. Volaille, plat en sauce ou grillades.

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