



MAMMOUTH

Domaine le Roc

Famille RIBES

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

APPELLATION

VDF

COULEUR

Rouge

CÉPAGES

Syrah

VENDANGES

Le rendement est faible : 35 hl /ha et les raisins sont naturellement riches et concentrés sur cette parcelle.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vinification traditionnelle, encuvage par gravité, macération lente avec très peu d'intervention. Elevage en foudre de 20hl et en barrique de 400L pendant 18 mois. Vin non filtré.

Sucre résiduel : moins de 1,4 g/l **Soufre** : 60 mg/l **Acidité totale** : 3,40 g/l

CARACTÉRISTIQUES

Une robe profonde avec un violet soutenu.

Les arômes de fleurs et d'épices du premier nez, laisse place en second temps à un côté fumé et poivré.

En bouche on retrouve les arômes poivrés caractéristiques de la syrah, avec une matière bien présente mais tout en finesse, ainsi une finale fraîche, précédée par des tanins fins, longs et harmonieux, enveloppant le palais pour y laisser une sensation de puissance et d'amplitude.

CONSEILS

Un vin à servir en carafe, sur une viande en sauce relevée, ou des grillades épicées.

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