



BIO

NATURE

# ROC'AMBULLE

## Domaine le Roc

Famille RIBES

[www.java-sud-ouest.fr/les-proprietes/domaine-le-roc](http://www.java-sud-ouest.fr/les-proprietes/domaine-le-roc)

### APPELATION

VDF

### COULEUR

Pétillant

### CÉPAGES

Négrette

### VENDANGES

Manuelles

### VINIFICATION & ÉLEVAGE

Pressurage direct, encuvage en suivant après un léger débourage, sans ajout de soufre ou de levure. Lorsque il reste environ 40 g de sucre, on stoppe la fermentation par le froid et on procède à la mise en bouteille. La prise de mousse se fait en bouteille grâce au sucre résiduel et levures restantes, ainsi que la fermentation malo lactique. Pas de dégorgement. Présente un petit dépôt au fond de la bouteille.

Sucre résiduel : 10 g/l

Soufre : 0 ajouté

Acidité totale : 4,5 g/l

### CARACTÉRISTIQUES

Au nez c'est la surprise: fraise écrasée et violette.

En bouche, les fines bulles en font un vin délicat, et laisse place aux arômes de petits fruits rouges&#8230;&#8230;dessoiffant !

### CONSEILS

A l'apéro et sur des dessert de fruits rouges.

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