

# RIBERACH

*Grands Vins du Roussillon*



## SYNTHESE 2006

Vin de Pays des Côtes Catalanes



cépages	53% Carignan 36,5% Syrah 10,5% Grenache
Age des vignes	15 – 60 ans
Rendement	25 hl / ha
Terroir	Granite & schiste
Vendange	06.09.06 – 20.09.06
Macération	12 – 18 Jours
pH	3,46
Acidité	3,91 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
Sucres résiduels	1,2 g/l
Alcool	13,5% vol
Elevage	64 % Cuve 36% Barrique
Production	12 000 bouteilles

Les raisins sont produits dans le respect des équilibres naturels. (*culture bio*)

Les vendanges sont manuelles et l'ensemble du raisin est trié.

Les fermentations alcooliques sont réalisées par les levures indigènes.

Nos vins ne sont pas collés, ni filtrés et ne contiennent aucun produit stabilisant de ce fait nos vins peuvent présenter un dépôt en bouteille.

Ce dépôt est composé essentiellement de matière colorante et de cristaux de tartre.

Il n'altère en rien la qualité de nos vins.

### Conseil de dégustation

- T°C 14-16
- A carafier 1-2 H avant dégustation
- Utiliser des verres de type bourgogne

**Commentaire:** (Visuel: Nez: Palais:)

**V:** robe carmin, brillant

**N:** très aromatique sur la griotte, le sureau et le zeste d'orange

**P:** fruits et olives noires, notes de thym, structure vivace et très souple en fin de bouche