

# RIBERACH

Grands Vins du Roussillon

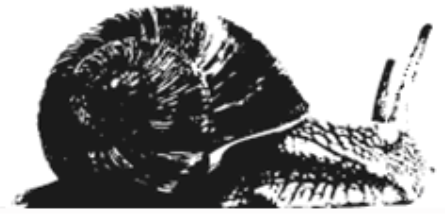


**Commentaire:** (Visuel: Nez: Palais:)

**V:** robe sombre et profonde presque opaque

**N:** note de baies, sureau et mûres sur fond de fleur d'oranger

**P:** attaque très large, fruits noirs, zeste, tanins soyeux et volumineux, finale d'une belle longueur



**THESE 2006**

Vin de Pays des Côtes Catalanes

cépages	85% Grenache 7,5% Syrah 7,5% Carignan
Age des vignes	20 – 80 ans
Rendement	25 hl / ha
Terroir	Granite & schiste
Vendange	31.08.06 21.09.06
Macération	12 – 20 Jours
pH	3,41
Acidité	3,79 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
Sucres résiduels	2 g/l
Alcool	14,5% vol
Elevage	100 % Cuve
Production	3500 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