

RIBERACH

Grands Vins du Roussillon



THESE 2007

Vin de Pays des Côtes Catalanes



cépages	75% Grenache 25 % Carignan
Age des vignes	20 – 80 ans
Rendement	25 hl / ha
Terroir	Granite & schiste
Vendange	3.09.07 – 29.09.07
Macération	12 – 15 Jours
pH	3,6
Acidité	3,65 g/l H ₂ SO ₄
Sucres résiduels	1,5 g/l
Alcool	15 % vol
Elevage	10 % Barrique 90 % Cuve
Production	4000 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