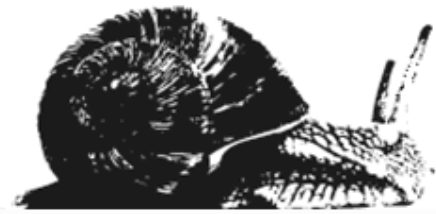


RIBERACH

Grands Vins du Roussillon



HYPOTHESE 2006

Vin de Pays des Côtes Catalanes



cépage	100% Carignan
Age des vignes	101 ans
Rendement	21 hl / ha
Terroir	Granite & Gneiss
Vendange	20.09.06
Macération	15 Jours
pH	3,34
Acidité	4,16 g/l H ₂ SO ₄
Sucres résiduels	1 g/l
Alcool	13,5% vol
Elevage	100 % Barrique
Production	3000 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 carafes 1-2 H avant dégustation
- Utiliser des verres de type bourgogne

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