



BIO

NINETTE

Domaine le Roc

Famille RIBES

www.java-sud-ouest.fr/les-proprietes/domaine-le-roc

APPELLATION

Fronton Rosé AOP

COULEUR

Rosé

CÉPAGES

Négrette, Syrah, Cabernet Franc

VENDANGES

Les parcelles sont plantées avec une densité de 4500 à 5000 pieds/Ha, sur un terroir de boulbènes blanches.

Le rendement est de 40 hl/ha.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Une partie en saignée sur les Négrettes et Syrah, et une partie en pressurage direct (Cabernet). Fermentation en petite cuve (10 à 15hl).

Élevage sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille en cuve.

Sucre résiduel : 1,5 g/l

Soufre : 70 mg/l

Acidité totale : 3,80 g/l

CARACTÉRISTIQUES

Un rose soutenu.

Dès le 1er nez, les arômes de petits fruits rouge et d'épices sont là.

En bouche la surprise est belle, un vin ample et persistant. L'élevage sur lies fines lui donne ce supplément de corps qui lui permet d'être servi tout au long d'un repas.

CONSEILS

Sur des volailles ou des poissons, accompagnés de piperade ? sur des fromages de chèvre, ou bien sur des plats sucré salé.

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

Si vous souhaitez recevoir plus d'informations vous pouvez nous contacter
au 05 59 16 18 23 - bureau@java-sud-ouest.fr

Ce document appartient à la Java Sud-Ouest. Pour une publication l'autorisation du vigneron doit être accordée