

# ROC'AMBULE

DOMAINE LE ROC



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Vin délicat et festif, ce vin de France turbulent est idéal pour l'apéritif et les desserts grâce à son faible degré d'alcool.

- Négrette 100%

## Accords mets et vins

Idéal pour les apéritif, il se dégustera aussi très bien avec des desserts au fruits.

## Détails

**Couleur** : Rouge  
**Effervescent** : Oui  
**Degrès** : 9 %  
**Viticulture** : Raisonnée  
**Primeur** : Non  
**Bio** : Non  
**Contenance** : 0,75 L  
**Cépages** : Negrette  
**Région** : Sud-Ouest  
**Packaging** : carton de 6  
**Appellation** : Vin de table  
**Domaine** : Le Roc

## Dégustation

**Robe** : Claire avec de jolies petites bulles  
**Nez** : Frais  
**Bouche** : Frais, fruité et léger  
**Garde** : 3 ans  
**Température de service** : 12°

## Caractéristiques

**Cépage** : Négrette 100%  
**Vendange** : Peu avant maturité, pour d'avantage d'acidité et un faible degré d'alcool  
**Vinification** : Pressurage direct, mise en cuve sans SO2, légèrement débourbé, mise en fermentation naturelle. Avant la fin de la fermentation, à encore 20 à 30 grammes de sucre, le vin est refroidi à 3°, légèrement filtré pour l'action des levures et récupérer un moût en fermentation le plus limpide possible. Mise en bouteille puis pris de mousse pendant l'hiver

## HISTOIRE DU DOMAINE

Depuis plus de 30 ans, notre philosophie est la même : Travailler en bonne intelligence et dans le respect du vivant. Ici pas de label bio, mais une agriculture saine et raisonnée, avec un travail respectueux et sincère guidé par le bon sens paysan et la certitude que la terre ne nous appartient pas. Jean Luc Ribes, Bluesman à ses heures et responsable de la viticulture trouve ici sa voie : ce sera celle de l'harmonie entre le sol et la vigne. Véritable pionnier en matière d'enherbement, l'ensemble des vignes est enherbé dès 1981, et pendant l'hiver, ce sont les moutons du domaine qui paissent dans les parcelles. Au chai, la philosophie est la même. Les raisins (Négrette, Syrah et Cabernet) sont vendangés à parfaite maturité et font l'objet d'attentions particulières avec pour principal souci, la concentration. Des cuvaisons longues, et le temps comme allié sont pour nous le gage de la réussite. Le résultat est dans le verre : nos vins ont un fruité incomparable. Ils sont authentiques et généreux. L'histoire du Domaine Le Roc est celle d'une famille et d'une équipe soudée où chacun trouve sa place. Jean Luc, reprend la propriété familiale en 1981, rejoint par Frédéric et Cathy en 1988, puis par Pierre en 1995.

