
DOMAINE LE ROC



Accords mets et vins

Cette cuvée appelle à grignoter.

Détails

Effervescent : non

Degrès : 13 %

Primeur : non

Packaging : carton de 6

Domaine : Le Roc

Couleur : Rouge

Région : Sud-Ouest

Appellation : AOP Fronton

Cépages : Negrette

Bio : oui

Viticulture : Biologique

Millesime : 2018

Contenance : 0,75 L

Caractéristiques

Terroir : Boulbène de type

Cépage : 100% Negrette

Viticulture : Biologique

Vinification : Mise en cuve par gravité sans soufrage, vinification traditionnelle pendant 2 semaines de 25° à 28°

Elevage : 8 à 10 mois en foudre de 20hl

Dégustation

Robe : Burlat brillante

Nez : Cerise noire et fleurs délicates

Bouche : Surprenante de caractère, tanins très veloutés

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.

