



DOMAINE DE LA GRAND'RIBE

ORGANIC BIO-FR-01

Côtes du Rhône
2016

Le domaine "Domaine de la Grand'Ribe" (mot provençal "ribe" signifiant "frontière") est situé à cheval sur la Drôme et le Vaucluse. Le domaine familial, fondé en 1940 et certifié bio depuis 2002, et NOP depuis 2007 attache autant d'importance à la culture du terroir qu'à la production de ses vins: récolte manuelle, vinification et élevage en cave souterraine ou en fût de chêne témoignent de son engagement qualité.

NATURE DES SOLS: Terroirs sablonneux sur alluvions et argiles rouges décalcifiées, et sols de grès rouge

CEPAGES : 70% Grenache, 20% Syrah, 10% Mourvèdre

VINIFICATION : Récolte à maturité. Vinification traditionnelle en cuve béton à température contrôlée (<28 ° C). La macération dure 25 jours pour le Grenache et la Syrah, 15 jours pour le Mourvèdre.

DEGUSTATION: Robe grenat, brillante. Le nez est sur des notes de fruits rouges frais (fraises et groseilles). La bouche est souple, charnue et fruitée et relevée par des notes d'épices. Finale agréable sur la fraîcheur avec des tanins doux

ACCORDS METS ET VINS: Entrecôte ou côte de bœuf grillée, fromages affinés. Servir à 16°C. Garde 5 à 8 ans.

DISTINCTIONS: 14.5/20 BETTANE+DESSEAUME 2019, ARGENT/SILVER IWSC 2018

EAN 13 : Bouteille : 3 76025677041 2
Carton : 3 76025677048 1
Carton de 6 x 75cl

