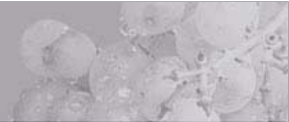


LE ROC

Famille RIBES
Domaine Le Roc 31 620 FRONTON
Tel : 05 61 82 93 90 - Fax : 05 61 82 72 38



PRODUITS

LA FOLLE NOIRE D'AMBAT 2008 • ROSE LA SAIGNEE • LE CLASSIQUE • CUVÉE RESERVEE • DON QUICHOTTE

LA FOLLE NOIRE D'AMBAT 2008

LES CEPAGES
Négrette 100 %

LE TERROIR

Les parcelles sont plantées avec une densité de 50 00 pieds/Ha, sur un terroir parcellier de fronton riche en bœubènes de types « rougets » en surface, et d'argiles riches en oxydes de fer en profondeur. Le rendement est de 50 hl/ha.

LA VINIFICATION

La mise en cuve se fait par simple gravité avec un léger foulage. La Négrette est vinifiée de manière traditionnelle pendant 2 semaines environ. La vinification se fait dans des cuves ouvertes de faible contenance, ce qui permet un meilleur contrôle des températures (25 à 28°). L'élevage dure de 8 mois à 10 mois en foudre de 20 hl.

LA DEGUSTATION

Avec sa robe burlat et brillante, cette cuvée a un nez de cerises noires et de fleurs délicates. La bouche, surprenante de caractère, ne triche pas. On y retrouve l'intensité aromatique accompagnée par des tannins très veloutés. Cette cuvée appelle à grignoter, à saucissonner et soutient remarquablement la conversation.



ROSE - LA SAIGNEE

LES CEPAGES

Négrette : 65 %
Syrah : 30 %
Cabernet : 05 %

LE TERROIR

Les parcelles sont plantées avec une densité de 4 500 à 50 00 pieds/ha, sur un terroir de bœubènes blanches. Le rendement est de 50 hl/ha.

LA VINIFICATION

Ce rosé de saignée est vinifié à des températures de 18° à 20°, afin de préserver ses qualités aromatiques. C'est sur lies fines qu'il est élevé pendant quelques mois avant sa mise en bouteille fin février.

LA DEGUSTATION

Au Domaine le Roc, la couleur annonce le produit. Ce n'est pas le rosé qui contredira. D'un rose soutenu, la Saignée s'affiche en donnant le ton. Ici c'est du vin, du vrai avec ses arômes de petits fruits rouges et d'épices, dès le 1er nez. En bouche, l'élevage sur lies fines lui donne du gras, de la matière et de la persistance aromatique, ce qui lui permet d'être servi tout au long d'un repas.



LE CLASSIQUE

LES CEPAGES

Négrette : 70 %
Syrah : 20 %
Cabernet : 10 %

LE TERROIR

Les parcelles sont plantées avec une densité de 4500 à 5000 pieds/Ha, sur un terroir de bœubènes blanches en surface, et de grepp et marne caillouteuse en profondeur. Le rendement est de 50 hl/ha.

LA VINIFICATION

La mise en cuve se fait par simple gravité et sans foulage. Chaque cépage est vinifié séparément de manière traditionnelle pendant 3 semaines environ. La vinification se fait dans des cuves bétons de faible contenance, ce qui permet un meilleur contrôle des températures (25 à 28°). L'élevage dure de 12 à 18 mois avec les différents cépages assemblés.

LA DEGUSTATION

Avec sa robe brillante, cette cuvée classique a un nez de petits fruits noirs, de pain grillé et d'épices. La bouche, surprenante de caractère, ne triche pas. On y retrouve **l'intensité aromatique et le caractère poivré**. Les épices sont bien présentes au niveau du palais, ce qui lui donne une persistance remarquable.



CUVÉE RESERVÉE

LES CEPAGES

Négrette	: 50 %
Syrah	: 25 %
Cabernet	: 25 %

LE TERROIR

Cette cuvée est issue d'une sélection de parcelles plantées sur un terroir de boulbènes graveleuses. Le rendement est faible, et les raisins sont naturellement riches et concentrés sur ces parcelles.

LA VINIFICATION

La mise en cuve se fait par simple gravité et sans foulage pour la négrette et la syrah.

Chaque cépage est vinifié séparément de manière traditionnelle pendant 4 semaines environ avec un contrôle des températures.

L'élevage se fait en barriques de 225 litres pendant 18 mois pour la négrette et la syrah, et en foudre de 40 hl pour le cabernet sauvignon.

À l'issue des 18 mois, nous assemblons les vins, qui resteront encore 4 mois en cuve avant la mise en bouteille.

LA DEGUSTATION

Avec sa couleur pourpre soutenue, cette Cuvée Réservee donne le ton dès le 1er verre.

Nous sommes en présence d'un **grand vin**. Les arômes de fruits noirs et d'épices sont dans le verre. En bouche, la matière est présente, mais tout en finesse.

Les tanins sont fins, longs et harmonieux, enveloppant le palais pour y laisser une sensation de puissance et d'amplitude.



DON QUICHOTTE

LES CEPAGES

Négrette	: 60 %
Syrah	: 40 %

LE TERROIR

Cette cuvée est issue d'une sélection de parcelles plantées sur un terroir de boulbènes caillouteuses.

Le rendement est faible (40 hl), et les raisins

sont naturellement riches et concentrés sur ces parcelles.

LA VINIFICATION

La mise en cuve se fait par simple gravité et sans foulage.

Chaque cépage est vinifié séparément pendant 4 semaines environ avec un contrôle des températures.

Pour cette cuvée, nous pratiquons la technique du pigeage, qui favorise une extraction différente : davantage d'arômes, tannins plus souples.

L'élevage de 18 mois se fait en foudres de 20 hl et en barriques de 400 l.

Comme pour la Cuvée Réservee, Don Quichotte n'est ni collé, ni filtré.

LA DEGUSTATION

C'est sur un nez de fleur et de réglisse que l'on découvre cette cuvée. En bouche, le fruit est immédiat, explosif et croquant. Les tannins sont fins et veloutés ; la matière est franche, belle, sans astringence.

Don Quichotte est un **vin tout en fruit**, avec de la concentration, que l'on peut boire jeune ou vieux.

