



Ribas Negre

VdT, Ribas, 2017

750 ml

N° Art. 37069717

Robe grenat aux reflets violacés. Au nez, le côté garrigue, laurier s'impose sur le fruit, note réglisse. La structure est veloutée avec une jolie présence des tanins. En bouche prune et épices sur fond persistant fruité. En finale, le vin est souple et élégant avec des tanins enrobés.

Origine: **Espagne / Mallorca**

Cépage: **Mantonegro, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot**

Maturité: **2 à 6 ans**

Température: **16 à 18 °C**

Conseil de dégustation: **Spécialités marocaines, Grillades épicés , Ragoût de lapin aux olives**

Vinification: **Eraflage complet, Fermentation traditionnelle (longue), Fermentation en cuve inox**

Récolte: **Vendanges manuelles, Selection stricte, Vendanges triées (manuellement)**

Élevage: **En barriques usagées**

Durée de l'élevage: **12 mois**

Volume: **14.5 %**



Production intégrée certifiée

BAUR *au LAC* Vins

Profil gourmand

Profil du vin au nez

Intensité



Floral



Fruité



Epices



Note boisée



Complexité



Profil du vin en bouche

Attaque en bouche



Acidité / Jutosité



Tanin



Corps



Longueur en bouche

