

Arrogant Frog – Ribet Rouge Rural

Arrogant Frog est devenue en quelques années la mascotte des Domaines Paul Mas. L'humble œnologue démontre qu'avec créativité, savoir-faire et humour, on peut faire rayonner les vins de notre Sud de la France aux 4 coins du monde et se faire plaisir à petit prix. Arrogant Frog représente notre art de vivre dans le sud de la France.



- Appellation : IGP Pays d'Oc
- Cépages : 55% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot

Notes de dégustation

- Couleur: Rouge grenat avec des teintes rubis.
- Nez : Parfum de myrtilles, poivron rouge et épices.
- Bouche : Bien équilibrée et riche avec des tannins doux. Longue finale sur des notes de prune.
- Accords mets et vins : Servir à 17°C avec des pâtes, barbecues, de la volaille, du gibier, des viandes grillées, des terrines ou fromages ; ce vin accompagnera également les gâteaux au chocolat.

Le vignoble

Ce vignoble est certifié en agriculture biologique depuis 10 ans.

Type de sol : argilo-calcaire

Climat : Méditerranéen avec influences océaniques.

Altitude : 100 - 250 m.

Rendement moyen : 52 hl/ha.

Taille : Guyot Simple.

Densité de plantation : 4600 pieds/ha.

Age des vignes : Cabernet ; de 16 à 31 ans, Merlot ; de 14 à 33 ans.

Vinification

Eraflage. Chaque cépage est vinifié séparément.

Macération pelliculaire à 10°C pendant 3 jours avant 6 jours de fermentation à 24/26°C, avec un remontage quotidien.

S'ensuit une macération de 9 jours pour le cabernet et de 8 jours pour le merlot. L'assemblage a lieu en novembre avant de mettre le vin en fûts.

<https://www.arrogant-frog.com/les-vins/ribet-rouge-rural-cabernet-sauvignon-merlot-vin-bio/>