



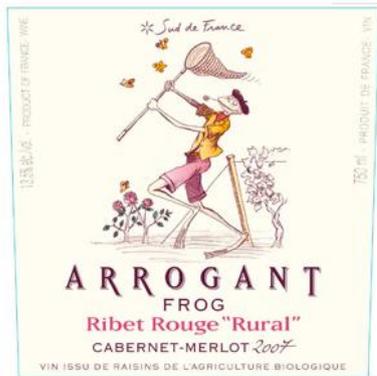
Arrogant Frog Ribet Rouge Rural - Cabernet Merlot 2008

Arrogant Frog est né dans la région française du Languedoc. Il s'agit d'un vin fier de ses origines méditerranéennes et bien déterminé à démontrer sa supériorité. Arrogant Frog c'est la qualité Arrogant Frog à un prix Arrogant Frog. En bref, c'est une relation qualité prix exceptionnelle et destinée à vous impressionner ! Cette grenouille est typiquement française mais elle sauté du verre avec une attitude et un style tellement nouveau monde! Vins de couleurs intenses, aux arômes très fruités et au palais soyeux, sa qualité est préservée avec une capsule à vis, qui vous garantit un excellent verre de vin à n'importe quel moment. Arrogant Frog trouve ses origines sur les collines ensoleillées du Languedoc entre la mer méditerranée et la vallée de l'Hérault, et est vinifié par notre humble œnologue (The humble winemaker).

Arrogant Frog Organic Ribet Red est produit à partir de raisins élevés biologiquement, et cet attirant et parfait cabernet sauvignon vous surprendra une fois de plus !



Cépages: 55% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot
Region: Languedoc
Vin de Pays d'Oc



Le vignoble

Cabernet : vignes de 11 à 27 ans. Merlot : vignes de 13 à 32 ans.
Type de sol : argile, calcaire et graviers pour le cabernet. Argile et calcaire pour le merlot.
Vendanges mécaniques de nuit afin d'éviter une oxydation prématurée.
Rendement moyen : 58 hl/ha



Caractéristiques du vin

- Alcool: 13,5%
- Sucre: 2g/l
- Acidité totale : 3,2 g/l
- pH : 3,7



Processus de vinification

Eraflage du raisin, chaque cépage est vinifié séparément. Contact avec la peau à 10°C pendant 3 jours avant 6 jours de fermentation à 24/26°C avec un remontage quotidien suivi d'une macération de 9 jours pour le cabernet et de 8 jours pour le merlot sous température contrôlée (24°C maximum). L'assemblage a lieu en novembre avant de mettre le vin en fûts. 25% du mélange est vieilli en nouveaux fûts de chêne pendant 4 mois. 75% sont vieillis en cuves en acier inoxydable. Après cela, le vin est sorti des fûts et est vieilli pendant 2 mois en cuves avant l'embouteillage.



Notes de dégustation

Couleur: rouge grenat avec des teintes rubis.

Nez: parfum de myrtilles, poivron rouge et épices.

Bouche: Bien équilibré et riche avec des tannins doux. Longue finale sur des notes de prune.

Garde: plus de 5 ans.

Accord mets et vins: Servir à 17°C avec des pâtes, barbecues, volailles, gibier, viandes grillées, terrines et fromages, gâteau au chocolat et dessert.

Domaines Paul Mas – Route de Villeveyrac – 34530 Montagnac – France
Tel : + 33 (0) 467901610 - Fax : + 33 (0) 467980060 – info@paulmas.com

Prova da safra 2012. Decanter Wine Day em 24/07/2014, na Trattoria Porcini.