

DOMAINE GRAND RIBE

DOMAINE BIOLOGIQUE EN CÔTES-DU-RHÔNE

—◆— VIN & HUILE D'OLIVE —◆—



◆ PRÉCURSEUR DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Soucieux de produire un vin de qualité et de préserver l'environnement, le Domaine GRAND RIBE cultive ses 40 hectares de vignes dans le plus grand respect des normes biologiques depuis 2002.

Une volonté qui se traduit par l'obtention du label AB et de la certification BIO-FR-01 d'Écocert.



Considéré comme l'un des précurseurs du bio dans la vallée du Rhône, le Domaine GRAND RIBE bénéficie aujourd'hui d'une véritable expérience et d'un profond savoir-faire dans ses pratiques agricoles et ses méthodes de vinification qui se ressentent jusque dans le caractère de ses cuvées.

◆ LES CÉPAGES

Pour les vins rouges :

- | | | | |
|-------------|------------|------------|------------|
| ◆ Grenache | ◆ Syrah | ◆ Cinsault | ◆ Counoise |
| ◆ Mourvèdre | ◆ Carignan | ◆ Marselan | |

Pour les vins blancs :

- | | | |
|------------|-------------|-------------|
| ◆ Grenache | ◆ Roussanne | ◆ Clairette |
| ◆ Viognier | ◆ Marsanne | |

Avec une grande variété de cépages, nos cuvées s'expriment avec délicatesse à travers des notes fruitées et florales harmonieuses et très travaillées.



◆ LE TRAVAIL

Sur nos différents terroirs arides et caillouteux, le désherbage mécanique par le travail du sol reste une tâche primordiale et ce depuis toujours.

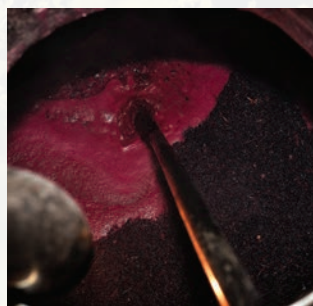


Cette opération étant menée avec soin et minutie, nous permet encore aujourd'hui de bénéficier de nos vieilles vignes, qui sont toutes conduites en gobelets et dont la plupart datent de l'origine de la propriété.

◆ LA VINIFICATION

Nous nous engageons à réaliser une vinification de qualité :

1. Les vendanges sont faites en majeure partie à la main et uniquement lorsque le raisin est à pleine maturité.
2. L'éraflage des grappes est fait en totalité.
3. Durant la fermentation, de nombreuses extractions sont réalisées telles que le pigeage et le délestage. Une macération longue sous marc au cours de laquelle nous contrôlons avec précaution les températures.
4. L'élevage se fait soit en cuves béton souterraines ou en barriques bourgognes, demi-muid et cuves tronconiques bois.



◆ LES TERRES

Les 40 hectares du Domaine GRAND RIBE s'étendent sur trois communes limitrophes que sont Saint-Cécile-les-Vignes, Rochegude et Suze-la-Rousse.

Ainsi nos vignes évoluent sur différentes natures de sol, soit argilo-calcaires composés de petits grès ou bien sablonneux, offrant à chaque cuvée sa propre complexité.



◆ LES APPELLATIONS

Par la situation géographique du Domaine GRAND RIBE, notre gamme de vins se décline en 3 appellations d'origine contrôlées :

- ◆ Côtes-du-Rhône
- ◆ Côtes-du-Rhône Villages Rochegude
- ◆ Côtes-du-Rhône Villages Sainte-Cécile



1711, route de Bollène | 84290 Sainte-Cécile-les-Vignes | FRANCE



+ 33 (0) 4 90 30 83 75



+ 33 (0) 4 90 30 76 12



info@grandribe.com



www.grandribe.com