

# CHATEAU DEL RANQ

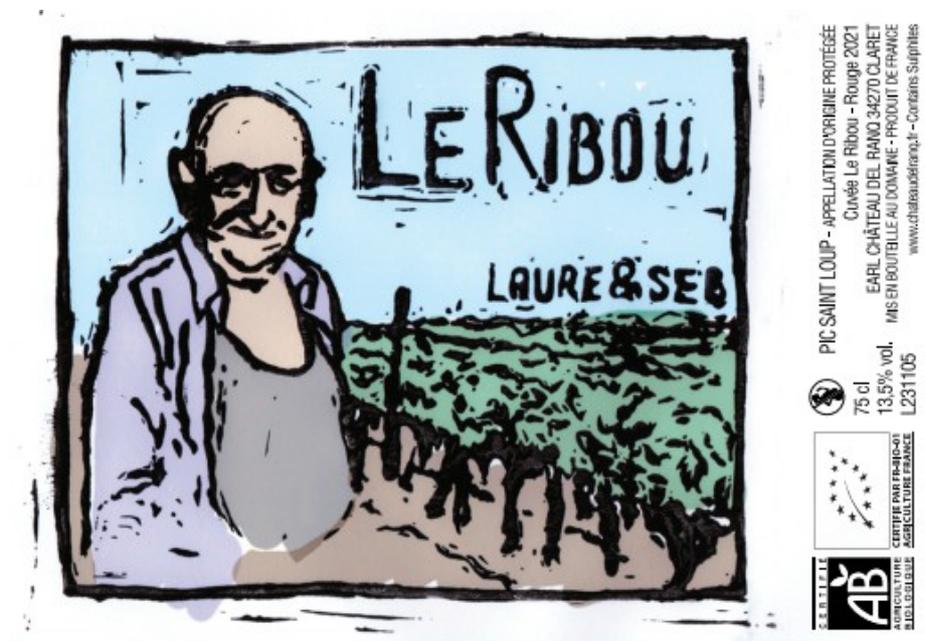


## FICHE TECHNIQUE

### « LE RIBOU »

<b>MILLÉSIME</b>	2021
<b>CÉPAGE</b>	Syrah 60% Grenache 40 %
<b>APPELLATION</b>	AOP PIC ST LOUP

### ÉTIQUETTE



<b>LOCALISATION</b>	Les mattes, CLARET
<b>SOL</b>	Argilo/calcaire / Argiles rouges
<b>CULTURE</b>	ECOCERT conversion DEMETER
<b>VENDANGES</b>	Début septembre 2021 à la main dans des caisses
<b>VINIFICATION</b>	Vendange éraflée à 100 %. Vinifié en cuve fibre. Macération en infusion de 10 jours, avec un petit remontage léger par jour. 100 % de la cuvée est élevée en fût pendant 26 mois Mis en bouteille début novembre 2023

**DESCRIPTION** Arômes de Garrigue, eucalyptus, violette au nez,  
**BRÈVE** bouche bien complète en gardant toujours cette  
trame fraîche apportant de la buvabilité.  
**DEGRÉS** 13,5 % vol