

Château Rioublanc

Jus de raisin bio pétillant (sans alcool)



Philippe Carretero
Vigneron-Oenologue

*Quelques petites bulles qui changent tout,
à découvrir nature ou en cocktail !*



Avec sa présentation classique, proche de celle de nos vins et créchants, ce jus de raisin pétillant bio aura sa place sur toutes les belles tables.

Aire de production : Bordeaux. **Situation :** à 15km au Nord de Libourne.

Millésime : 2014. - **Quantité :** 9000 bouteilles

Terroir : plateau argilo-limoneux sur argile à crasse de fer.

Cépages : Merlot (100%) planté à **5000 ceps/ha**.

Mode de production : "Certifié BIO" (certification Ecocert).

La qualité d'un vin se fait d'abord à la vigne. Celle d'un jus de raisin aussi ! Comme dans les grands crus, notre vignoble est travaillé pour respecter la plante, la vie du sol et... le Terroir. Depuis la taille jusqu'aux vendanges tous les travaux sont réalisés par une équipe nombreuse de salariés permanents.

Récolte : mécanique avec tri automatique sur table "Mistral".

Production :

La vendange est éraflée mais non foulée (évitant toute trituration).

Ce jus est prélevé par saignée, après une cuvaison de 36 heures à froid (13°C) et à l'abri de l'air. Ceci permet l'extraction des polyphénols et des composés aromatiques qui vont assurer la richesse de ce jus de raisin. Ensuite le jus est encore refroidit pour éviter tout départ en fermentation. La stabulation à froid (0°C) va se poursuivre pendant une semaine pour assurer la précipitation du tartre. Ensuite, le jus est filtré, gazéifié (Co2), mis en bouteille et pasteurisé à 70° pour empêcher la fermentation. Ce jus naturel ne contient aucun additif et ne subit aucun autre traitement (contrairement aux jus industriels).

Analyse : Alcool : 0° - pH : 3,85 - SO2 < 10mg/L - Sucre : 200g/l.

Description :

Belle Robe grenat. Le nez est intense, très fruité (cassis, mûre), pointe de violette... En bouche, beaucoup de rondeur avec une certaine fraîcheur amené par la fine effervescence. La finale est longue, soutenue par le moelleux. La magie de la pasteurisation est de conserver ce caractère «bourru» caractéristique des vendanges.

Santé :

Ce jus de raisin bio apporte des vitamines (B1, B2, B3, B5, B6, B9, K1 et PP), Il est riche en anti-oxydants : les polyphénols qui protègent les artères et le cerveau. Il est également riche en oligo-éléments, notamment : magnésium, potassium, phosphore, fer, cuivre, zinc, manganèse, sélénium et calcium.

Service : Ce jus de raisin pétillant sera apprécié au petit déjeuner avec ses vertus santé évidentes. On pourra aussi le déguster pour un apéritif sans alcool... ou en cocktail avec un Cognac !

Conservation : 2 ans (pour garder toutes ses qualités).

Une bouteille entamée et rebouchée avec un bouchon adapté se conservera au réfrigérateur pendant près d'une semaine.