

# Ribo

## *Mousseux*

### Vin désalcoolisé

*Cuvée élaborée en respect total de la charte de qualité de la Cave (Récolte manuelle exclusive, agriculture durable, certification HVE niveau 3). Raisins issus des vignobles en coteaux sur la célèbre faille géologique de Ribeauvillé*



PRODUIT DE FRANCE

**Cépage :** Muscat  
**Sucrosité :** Sec  
**Contenance :** 750 ml

#### VINIFICATION

Les raisins sont exclusivement vendangés à la main.

Le pressurage se fait en grappes entières sur des pressoirs pneumatiques afin d'éviter toute trituration. Une séparation des jus est réalisée afin d'optimiser la qualité de nos vins. Après le débourbage statique, les vins fermentent sous contrôle de température, et sont ensuite élevés sur lies fines durant 3 à 6 mois.

#### DÉSALCOOLISATION

Process 100% physique et 0% d'interaction chimique : distillation à froid sous vide (33 bars de pression négative). Evaporation de l'alcool à 28-30°C pour une conservation maximum des effluves aromatiques du vin. Adjonction de 5 bars de pression de gaz carbonique (CO<sub>2</sub>) puis équilibrage gustatif par moût concentré rectifié.

#### DÉGUSTATION

**Ceil** Robe or clair, fines bulles.  
**Nez** Fin avec de belles notes de fruits frais.  
**Bouche** Attaque croquante et légère, notes de fruits jaunes et de Muscat.

#### SERVICE

Servir entre 4 et 6°C.

#### ACCORDS METS & VIN

En apéritif, en base de mocktail. Avec des crustacés, coquillages, huîtres et poissons grillés.

**Alcool :** <0.5 % vol.  
**Sucres résiduels :** 3.0 g/100 mL  
**Acidité totale :** 3.5 g/L (exprimé en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)  
**Energie :** 16.5 Kcal

