

# Ribo

## *Tranquille*

### Vin désalcoolisé

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



PRODUCT OF FRANCE

**Cépage :** Sylvaner & Muscat  
**Sucrosité :** Dry  
**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.

Équilibrage gustatif par ajout de moût concentré rectifié.

#### DÉGUSTATION

**Oeil** Robe clair  
**Nez** Fin avec de belles notes de fruits frais.  
**Bouche** Vin gouleyant, attaque croquante, notes de fruits et de Muscat.

#### SERVICE

Ouvrir 20 min avant de déguster. Servir entre 4 et 6°C.

#### ACCORDS METS ET VIN

Avec des poissons grillés ou en sauce, tarte flambées, grillades.

C'est un vin de fraîcheur pour tous les jours.

**Alcool :** <0.5 % vol.  
**Sucre résiduels :** 2.7 g/100 mL  
**Acidité totale :** 4.1 g/L (exprimé en H2SO4)  
**Energie :** 15.2 Kcal

