

## Ripissilve Rouge 2015, domaine Isle St Pierre

**Sol** sablo limoneux au Mas Thibert, sur une presqu'île de Camargue.

**Cépages** : Arinarnoa et petit verdot

**Vinification** : Assemblage puis : vinifié de trois manières différentes. Une partie a fait l'objet d'une cuvaison courte afin d'obtenir du "fruit". La cuvaison de la deuxième partie a été plus longue pour faire ressortir la structure et les tanins. Un petit pourcentage du vin ainsi obtenu est élevé pendant 3 mois avec du bois. Les 3 vins sont ensuite assemblés pour obtenir le Ripissilve.

**Arinarnoa** :



Arinarnoa signifie littéralement en [basque](#) le « vin léger ». *Arin* étant la « légèreté, une chose agréable ou versatile » et *arnoa* se traduit par « le vin ». L'origine génétique a été vérifiée et il s'agit d'un croisement entre le Tannat et le Cabernet-Sauvignon réalisé en 1956.

**Petit verdot** :



Cépage ancestral du Médoc, mais sensible à son climat, le petit verdot n'y occupe que 2 à 3 % du vignoble, mais apporte sa petite touche de couleur, de tanins et d'épices aux grands crus du bordelais. Ici il est utilisé en Camargue car le vigneron aime faire des essais avec des cépages « étrangers ». Et ça marche !!