

Natur o logis

Vin de France

INFORMATION

Appellation : Vin de France

Cépage : Syrah, Marselan, Carignan

Alcool : 13.5% Vol

Certification : En dernière année de conversion Biologique

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Traditionnelle, fermentation alcoolique à basse température 25°C durant 15 jours sans sulfites ajoutés.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : Gard

Surface : 27 Ha

Type de sol : Galets roulés et fond argileux

Climat : Chaud, sec, venteux, avec apport constant d'humidité liée à la proximité des étangs de la Petite Camargue

DÉGUSTATION

Œil : Grenat et intense

Nez : Confiture de mure, réglisse

Bouche : Jolies notes gourmandes de fruits noirs aux tannins fondus et élégants, velouté

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : Entre 14°C et 16°C

Accords mets et vins : Poke bowl, Antipastis, Charcuterie & Pierrades

Garde : Vin à déguster et apprécier dès aujourd'hui. Garde possible 3 ans