

# 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