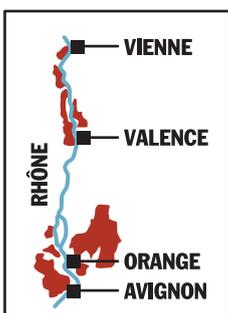


bi Vin issu de raisins provenant de l'agriculture biologique* ou biodynamique, *certifié par Ecocert SAS F32600
Wine made from organically or biodynamically farmed grapes, *certified by Ecocert SAS F32600*



Côtes-du-Rhône Bio

Les cépages

Majoritairement Grenache et Syrah.

Le sol

Les sols sont caillouteux et argilo-calcaires.

Les vendanges

Les raisins sont ramassés à bonne maturité.

La vinification

Les raisins sont égrappés. La cuvaison dure environ 3 semaines avec de nombreux remontages et délestages qui assurent une bonne extraction des tanins.

L'élevage

Le vin est élevé en cuves et mis en bouteille à la fin du printemps qui suit la récolte.

La dégustation

Robe : rouge grenat très intense.

Nez : le nez est ouvert et précis avec des arômes de fruits rouges (principalement griottes).

Bouche : l'attaque est franche.

Ce vin est ample, gras, rond et soyeux.

Il présente une belle structure avec des tanins fermes.

Grape varieties

Mainly Grenache and Syrah varieties.

Soil

Soils are made up of shingles and chalky and clay.

Harvest

The grapes are harvesting at good maturity.

Vinification

The grapes are destemmed. Vatting lasts around 3 weeks with several pumping-over and releases which ensure a good extraction of tannins.

Maturing

The wine is aged in vats and is bottled during the spring which follows harvesting.

Tasting

Colour: very intense garnet-red.

Nose: the nose is open and precise with aromas of red fruits (mainly morello cherry).

Palate: the attack is frank. This wine is ample, fat, well-rounded and silky. It has a great structure with firm tannins.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
 À consommer avec modération.

