



VIN DE PAYS (IGP MEDITERRANEE) ROUGE SANS SULFITES AJOUTES

2020



ENCEPAGEMENT :

100% Grenache noir

VIGNES :

Grenaches plantées en 1982.

VENDANGE :

Manuelle en caisses de 10 kilos avec tri à la parcelle et à l'entrée en cave.

VINIFICATION :

Le cépage choisi est l'un des préférés pour le Rosé, le Grenache Noir, Il est vinifié ici en rouge de façon traditionnelle avec une extraction douce et courte. Petit plus : il est vinifié Sans Sulfites Ajoutés, les sulfites étant souvent source d'allergies et de maux de tête...

A SAVOIR : Les sulfites sont utilisés en vinification pour protéger le vin de l'oxydation et de contaminations bactériennes ou levuriennes. En vinification classique, chaque étape est soumise à un sulfitage : entrée de la vendange en cuve, fin de fermentations, soutirages, mise en bouteille... Pour vinifier sans ajouter de sulfites, il suffit de protéger le vin de l'air à chaque soutirage et utiliser un matériel propre et rincer soigneusement... D'où l'importance, aussi, de bien refermer la bouteille grâce à la capsule à vis après chaque service.

DEGUSTATION

A l'œil : Teinte fuchsia lumineuse et légère.

Au nez : Superbe fruit au nez ! Cerise, fraise des bois, poivre rose.

En bouche : La bouche a la structure délicate et juteuse.

ACCORDS METS ET VINS

Vin facile et charmant, s'accommode à l'apéritif et à table au grès des envies et du moment..

A BOIRE FRAIS

Vin élaboré sans ajout de produits d'origine animale.

Alc./vol 13,5%

Servir entre 10° et 12°

Garde de 1 à 2ans

Produit en France



10€