

NOS VINS



LES VINS BIO : FRAIS, FOUGUEUX, SAVOUREUX

CORNAS ROUGE VIN BIOLOGIQUE

■ Vin Rouge

Massif, avec un bel équilibre

NOTES DES OENOLOGUES

Complexe : arômes fumés, minéraux, fruités (fruits noirs mûrs), d'épices douces (poivre, muscade, cardamome), puis des notes de cuir et de cigare

A SERVIR A

18°C, décanter 1 heure avant de servir

A TABLE!

Terrine de lièvre, pigeon, côte de bœuf, canard rôti, saint nectaire ... ainsi que le chocolat noir



CÉPAGE

SYRAH

TYPE DE SOL

Arènes granitiques

VINIFICATION

Réception dédiée aux raisins bios (tri optique) et vinification sur mesure : macération pré-fermentaire à froid, puis cuvaison longue avec des méthodes d'extraction douces jusqu'au décuvage. Mise en bouteille précoce afin de conserver un style sur la pureté du fruit.

A APPRECIER

7-8 ans