

CÔTES-DU-RHÔNE ROUGE BIO & BIODYNAMIQUE SANS SULFITE



Uve: 50% Grenache, 50% Syrah

Percentuale di alcol: 12,5%

SO2 totale: 0 mg / L

Vinificazione: raccolta notturna per evitare l'ossidazione e l'utilizzo di SO2, per mantenere la freschezza e proteggerne gli aromi. Le fermentazioni sono fatte con lievito naturale d'uva, a una temperatura controllata di 28 ° per preservare gli aromi fruttati. Nessuna aggiunta di solfiti!

Colore: rosso intenso

Naso: aromi di frutti rossi

Palato: note di frutti rossi, spezie. Tannini fini e avvolgenti.

Abbinamenti gastronomici: da gustare tutto l'anno, con grigliate di carne, insalate, risotti e formaggi

Servizio: 18-20 ° C