

NOSTRE PAÏS ROUGE BIO



Questa cuvée esprime la nostra ricerca di eleganza, purezza e mineralità. Abbiamo scelto la complessità di un mix di

cinque vitigni prodotti sui nostri terreni più calcarei, piuttosto che un invecchiamento segnato dal legno.

Classificazione: Costières de Nîmes.

Uve: 55% Grenache noir, 20% Syrah, 10% Mourvèdre, 10% Carignano, 5% Cinsault

Caratteristiche del Terreno: Ghiaia grossa e sabbie limose, argilla rossa calcarea

Vinificazione: vino biologico certificato

Selezione di appezzamenti di vecchi vigneti con basse rese, su suoli calcarei e su arenaria

raccolta manuale con cernita e vinificazione con 1/3 di grappoli interi e 2/3 di bacche intere

estrazione lunga e delicata mediante pigiatura manuale

affinamento in botti di rovere francese di due o tre vini per 12 mesi per il 50% del volume sui lieviti e in vasche di

cemento per l'altra metà.

Imbottigliamento senza filtrazione

Note di Degustazione: Colore rosso scuro con riflessi viola, al naso è complesso con prevalenza di profumi di ciliegia

e note leggere di pepe;

al palato è dinamico e vellutato, prevalgono aromi di frutta nera, erbe secche e cacao. Il finale è fresco e fruttato con note

minerali e presenza di tannini fini.

Gradazione Alcolica: 15% Vol.

Temperatura di Servizio: 16 - 17 ° C

Abbinamenti: Carni rosse, agnello, selvaggina, anatra, arrosto, al forno o grigliate; piatti con i funghi, formaggi stagionati, cioccolato fondente.