

BIOVIDIS

Le spécialiste du vin bio



AOC Fronton Château Saint Louis BIB 5L



Vin Biologique certifié FR-BIO-01



Le Vignoble :

Superficie : 35 ha. (Dont vignoble : 17hectares)
Age des vignes : 35 ans, en moyenne.
Encépagement : 70% Négrette, 25% Cabernet, 5 % Gamay.

Terroir :

Boulbène et sablo limoneux en surface et argilo-calcaire en profondeur.

Vinification :

Classique, longue macération avec deux ou trois délestages. Vinification par cépages séparés avec levain sélectionné et régulation de température. Ajout de sulfite au minimum de sorte qu'en final la dose résiduelle reste inférieur à 70PPM. Aucun autre allergène n'a été ajouté, ni collage. L'élevage est réalisé pour 20% en fût de chêne et 80% en cuve pendant 12 mois.

Dégustation :

L'œil : Robe profonde d'un rouge cerise griotte
Le nez : Un nez mature, avec de la violette, des épices boisés, du fruit noir.
La bouche : La bouche est charnue, avec de la structure, des tanins épicés.

Température de dégustation et Alliance :

Servir entre 16 et 18°C max
Suggestion culinaire : viandes grillées ou en sauces ou avec les plats régionaux du Sud-Ouest, gibiers à plumes et les fromages.

Conservation :

Après ouverture, ce vin conservera toutes ses qualités pendant 6 semaines.

