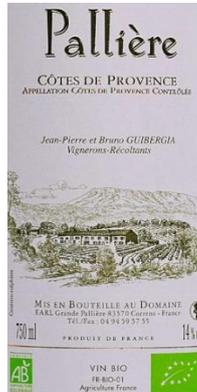


BIOVIDIS

Le spécialiste du vin bio



AOC Côtes de Provence Pallière Rouge



Vin Biologique certifié FR-BIO-01 .



Le Vignoble :

Le domaine de Pallière, situé au coeur de la Provence, possède 30 hectares de vignes classées en A.O.C. Côtes de Provence. Ces parcelles de vignes bénéficient des atouts du vignoble : un micro climat exceptionnel, un ensoleillement avantageux favorisé et des terres argilo-calcaire très saines.

Encépagement : 65% Syrah et 35% Grenache.

Vinification :

L'élaboration comprend essentiellement une macération de 5 à 10 jours en cuve inox thermorégulée afin de conserver l'ensemble des arômes.

Dégustation :

L'œil : Robe rubis

Le nez : D'une grande complexité aromatique, des notes fruitées.

La bouche : Corsé et bien équilibré, ce vin révèle des notes de fruits confits.

Température de dégustation et Alliance :

Servir entre 15°C et 18°C.

Suggestion culinaire : Accompagnera très bien viandes rouge et fromage

Conservation :

A boire dès maintenant

