



Le spécialiste du vin bio



IGP DU GARD Rouge Merlot BIB 5L



Vin Biologique certifié FR-BIO-01 .



Le Vignoble :

Superficie : 40ha

Encépagement : 100% Merlot

Terroir :

Le terroir est un ensemble de galets jaunes orangés ovales dans un mélange sableux, qui réverbère les rayons ardents du soleil et concentre les arômes de nos grains de raisins pour donner à nos vins toutes leurs richesses.

Vinification :

Les vignes sont vendangées la nuit pour permettre de rentrer des grappes les plus fraîches possibles et diminuer ainsi le choc dû à un refroidissement trop brutal des températures. Elles sont cultivées sans produit chimique pour que le raisin soit respecté et apportent tous leurs arômes fruités et naturels au vin.

Nos cuves sont en béton époxytées, dans une cave ancienne en pierre, ce qui permet de conserver des températures peu variables entre l'hiver et l'été et donc assurer à nos vins une conservation optimale.

Degré d'alcool : 13.5% Alc./Vol.

Dégustation :

L'œil : Une belle couleur rouge profond au reflet violacé.

Le nez : Fruité et élégant

La bouche : Ronde et agréable. Sur le fruit du Merlot avec une bonne typicité rappelant le caractère de la région. Un vin plaisir, fruité et de caractère.

Température de dégustation et Alliance :

Servir entre 15 et 18°C

Suggestion culinaire : Couscous, fromages et charcuteries, viandes rouges.

Conservation :

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

