

BIOVIDIS

Le spécialiste du vin bio



IGP D'Oc
RoZd'Oc

Vin Biologique certifié FR-BIO-01



Le Vignoble :

Situé à Pinet, en plein cœur du Languedoc, bio depuis plus de vingt ans.
Encépagement : 100% Grenache

Terroir :

Les vignes évoluent sur un sol argilo-calcaire.

Vinification :

La vendange se fait mécaniquement avec un éraflage systématique.
Un débourageage par le froid est ensuite effectué pour laisser la fermentation par thermorégulation se dérouler pendant 3 semaines environ.
Degrés d'Alcool : 13°

Dégustation :

La robe : Une robe d'un rose perle.
Le nez : Expressif, sur la générosité du fruit, les agrumes.
La bouche : Ce vin tout en fraîcheur accompagnera toutes vos idées de plats d'été. Vin tout en finesse à la bouche gourmande. Un vin structuré qui permet de le déguster tout au long d'un repas.

Température de dégustation et Alliance

Servir entre 9 et 10°C
Suggestion culinaire : Des petits gâteaux salés jusqu'aux douceurs de fin de repas, les arômes de petits fruits rouges accompagneront vos repas du début à la fin.
Idéal et agréable avec du poisson et des plats méditerranéens.

Conservation :

A boire dès maintenant.

