

SYMBIOSE

Gamme : Sélection

Appellation : IGP Pays d'Oc. 3^{ème} année de reconversion en agriculture biologique

Terroir : Argilo-calcaire

Cépage : Merlot, Cabernet-sauvignon, Marselan

Vendanges : Vendanges mécaniques avec égrenage. Conditions climatiques et état sanitaire correct.

Vinification : Vinification traditionnelle. Eraflage. Foulage 100%. Macération semi longue. Remontages journaliers, températures contrôlées (28 à 30°C).

Commentaire : Jolies nuances pourpres au regard, de franches senteurs de fruits rouges et d'épices au nez, volume, rondeur et générosité en bouche. Vin complexe doté d'un bel équilibre et d'une belle souplesse.

Conseil de votre caviste : A boire sur de la charcuterie, tomates farcies, viandes rouges et blanches, ainsi que sur des fromages puissants types chèvres, bleu d'Auvergne ou camembert. Aération conseillée avant consommation. Servir entre 18 et 20° C.

Label :

