



Bag in Box Rouge

Gamme : Bag in box

Appellation : IGP Pays d'Oc Biologique certifié ECOCERT FR BIO 01

Terroir : Argilo-calcaire

Cépage : Merlot

Vendanges : Vendanges mécaniques de nuit pour conserver la fraîcheur des raisins. Egrenage. Conditions climatiques et état sanitaire correct.

Vinification : Traditionnelle. Eraflage, Foulage 100%. Macération courte de 4 à 6 jours. Remontages journaliers. Températures contrôlées (20 à 25°C).

Commentaire : Robe soutenue d'un beau rouge grenat, reflets vifs. Nez aromatique de fruits rouges (framboises, groseilles). Très souple en bouche et bien équilibré.

Conseil de votre caviste : Vous apprécierez ce vin sur vos repas quotidiens, Le côté pratique du bag in box vous permettra de le consommer selon vos besoins sur une période d'environ 21 jours tout en conservant la qualité du produit. Le vin étant conditionné dans une poche rétractable sous vide d'air ce qui permet une plus longue conservation. A boire dans l'année.

Label :



Domaine La Jasse d'Isnard – 30470 Aimargues – tel : 04 66 88 61 98

www.jassedisnard.com