



Domaine familial situé dans le Minervois, logé au milieu de la nature méditerranéenne où le vignoble en Agriculture Biologique est conduit selon une méthode particulière, la Naturo-Culture®. VIN BIO - NATURO CULTURE: Issus de l'Amour, de la Patience et de la Rigueur du Vigneron, qui respecte sa Terre grâce à une méthode naturelle de culture de la vigne.



Cépages : Syrah 20% - Grenache 40% - Carignan 40%
De couleur rouge, rendement de 40hl/ha. Vignes de 8 à 20 ans pour la Syrah et le Grenache et 25 ans pour le Carignan.



Terroir & Culture : Limono argileux, calcaire à pierrosité faible. Un sol riche et des traitements naturels pour des vins de terroir vivants et uniques.



Vinification : Récolte déterminée à partir d'un suivi phénolique et dégustations des baies. Les cépages sont vinifiés séparément, selon une vinification traditionnelle, égrappés, avec de longues cuvaisons.



Dégustation : Vin rouge fruité, soyeux, complexe, dominé par la fraîcheur et des notes de fruits rouges. La bouche est dense, pleine et mûre avec des tanins agréables.



Alliance Gastronomique : Dégustation entre 17 et 18°C. Vous savourerez ce vin avec Viandes rouges et blanches, fromages.