

Emotion



Cépage : 100% merlot.

Terroir & Culture : Argilo Calcaire

Vin biodynamique

Travail du sol traditionnel, utilisation d'amendements d'origine naturelle. Pas d'herbicide, ni de pesticide.

Vinification & Elevage : Egrappage complet.

Pré fermentaire à froid puis Fermentation de 28 jours en cuve inox thermo régulée.

Vinification traditionnelle.

Degré d'alcool de 14%vol.

Dégustation: Emotion, de sa robe framboise donne le ton et anticipe un nez myrtille-cassis et touche de poivre. En bouche, l'attaque est fraîche aux saveurs de fraises des bois et fruits rouges très mûrs pour une sensation fruitée. La finale est tendue sur des notes fraises des bois acidulées sur des tanins souples.

Garde : Environ 3 ans allongés en cave.

Accords Mets/Vin : Avec des grillades, fromages de brebis. Servir à 16 ° environ.

JULIE & NICOLAS
VIGNERONS BIO

SARL VIGNOBLE DE BASTET – Château de Bastet – 30200 SABRAN
Tel : 0466393336 – Fax : 0466399201
@ : contact@chateaubastet.com