

Emotion



Cépage : 90% Grenache, 10% Syrah

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.

Dégustation: Les notes fraîches et délicates du grenache se marient à la perfection avec la puissance épicee de la syrah, créant ainsi un mariage harmonieux en bouche. Ce vin révèle des arômes de fruits rouges mûrs et des nuances de poivre noir, offrant une expérience gustative à la fois élégante et pleine de caractère.

Garde : Environ 3 ans allongés en cave.

Accords Mets/Vin : A déguster avec des grillades de viandes rouge ou blanche, une salade de chèvre chaud....

Servir à 16 ° environ.

JULIE ET NICOLAS

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