



Eléfantaisy

sans sulfites ajoutés

Cépage : 100% de Grenache

Terroir & Culture : Argilo Calcaire
Vin biologique

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 sans sulfites ajoutés.

Dégustation: Eléfantaisy, de sa robe grenat aux reflets rubis et ses notes de framboise, offre un bouquet de fruits mûrs et d'épices sur des tanins souples.

Garde : Environ 3 ans allongés en cave.

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

JULIE et NICOLAS

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