

# Eléfantaisy



**Cépage :** 66 % Syrah, 34% 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.

Degré d'alcool 13,5%vol.

**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 & NICOLAS**

SARL VIGNOLE DE BASTET – Château de Bastet – 30200 SABRAN

Tel : 0466393336 – Fax : 0466399201

@ : [contact@chateaubastet.com](mailto:contact@chateaubastet.com)