

# Esprit d'Origine



**Cépage :** Syrah

**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.

Degré d'alcool de 14,5% vol.

**Dégustation:** Esprit d'Origine, de sa robe cerise aux , offre un bouquet de cassis légèrement épicé. En bouche, l'attaque est fraîche, aux saveurs de fruits mûrs gourmands alliant souplesse et équilibre sur des tanins fins.

**Garde :** Environ 5 ans allongés en cave.

**Accords Mets/Vin :** Avec une belle côte de bœuf grillée ou fromages de caractère.

Servir à 16 ° environ.

**JULIE & NICOLAS**

SARL VIGNOBLE DE BASTET – Château de Bastet – 30200 SABRAN

Tel : 0466393336 – Fax : 0466399201

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