

ROUGE BAMBOCHE

Cépage : 50 % de Grenache, 40 % de Syrah, 5% Mourvèdre, 5% Marselan.

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%vol.

Dégustation : Rouge Bamboche c'est un vin à la robe couleur framboise. Un nez frais et fruité sur des notes de fraise des bois. La bouche est pleine, fruitée, bien équilibrée par des tanins fins. Un vin gourmand !

Garde : Environ 3 ans allongés en cave.

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



JULIE & NICOLAS

SARL VIGNOBLE DE BASTET – Château de Bastet – 30200 SABRAN

Tel : 0466393336 – Fax : 0466399201

@ : contact@chateaubastet.com