



ROUGE BAMBOCHE

Cépage : Grenache, 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.

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 et NICOLAS

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