

Eléfantaisy



Cépage : 40 % de grenache, 25 % de syrah, 20% mourvèdre, 15% Carignan.

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: 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
VIGNERONS BIO

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