

Esprit d'Origine



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.

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
VIGNERONS BIO

SARL VIGNOBLE DE BASTET – Château de Bastet – 30200 SABRAN

Tel : 0466393336 – Fax : 0466399201

@ : contact@chateaudebastet.com