

Terram



Cépage : 80 % grenache et 20 % syrah.

Terroir & Culture : Argilo siliceux.
Vin biodynamique, vignoble cultivé en bio-dynamie.
Travail du sol traditionnel, utilisation d'amendements d'origine naturelle. Pas d'herbicide, ni de pesticide.

Vinification & Elevage : Egrappage complet.
Fermentation de 21 jours en cuve inox thermo régulée.
Vinification traditionnelle. Degré d'alcool de 14% vol.
Production possible environ 30 000cols.

Dégustation : Drapée de leurs pourpres de griottes et de mûres, notre cuvée Terram offre un nez floral et fruits confits. En bouche, très vite les saveurs s'installent et évoquent la fraîcheur des arômes de fraise avec tes tanins finement présents.

Garde : 4 ans

Accords Mets/Vin Avec des hors d'œuvres, charcuteries, viandes grillées ou petits fromages de chèvre.

Servir à 14-16 ° environ.

CHÂTEAU
DE BASTET 