

# IGNIS



**Cépage :** 100 % de grenache.

**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 14,5% vol. Production environ 30 000 cols

**Dégustation:** Sa robe grenat intense aux reflets rubis s'allie aux fragrances de fruits rouges. Ignis s'ouvre en bouche sur des tanins ronds et fondants, laissant place aux arômes framboise et groseille.

**Garde :** Environ 5 ans allongés en cave.

**Accords Mets/Vin :** Avec une côte de bœuf grillée, ou des viandes épicées et/ou fromages crémeux.

Servir à 16 ° environ.

CHÂTEAU  
DE BASTET 