

Fruit défendu 2017

Vin de France - Rouge - BIO

VINIFICATION

Les cépages sont vinifiés séparément. Macération pré-fermentaire à froid pendant 4 jours puis la fermentation se déroule tranquillement pendant 20 jours. Pigeages et remontages quotidiens pendant la fermentation alcoolique. Pressurage pneumatique en fin de fermentation.

VIEILLISSEMENT

A boire immédiatement.

CONDITIONNEMENT

Bouteille Bourgogne Ellenica de 75 cl.
4500 bouteilles, carton de 6 bouteilles.

CULTURE

Nous travaillons dans le respect de la vie des sols, sous influence de la lune et en refusant tout produit chimique de synthèse. Vignes enherbées et vendanges manuelles avec soin.

Certifié BIO par ECOCERT.



Alcool
13.5% Vol.

SO2 total
12 mg/l

Cépages
Carignan 50%
Grenache 30%
Mourvèdre 20%

Rendement
20 hl / ha

Age des vignes
40 ans (moyen)

Vendanges
100% manuelles

Type de sol
Débris alluvionnaires, argile et sable

DEGUSTATION

La robe est limpide, d'un grenat foncé avec des reflets violines. Le nez est flatteur d'une intensité moyenne avec des notes de grenadine, de fraise. Des arômes de feuilles de cassis lui apportent beaucoup de fraîcheur. L'attaque en bouche est vive sur des notes de cerise et de cassis puis des arômes d'épices, de poivre blanc se développent. Tanins présents et agréables. Très belle longueur aromatique. Potentiel de garde : 2 à 3 ans.



Domaine Orgâmic
SCEA Vins de Copains

+33 (0) 4 90 72 64 61
contact@orgamic-vins.com
www.orgamic-vins.com

263, rue de la Californie
Hameau de Lumières
84220 GOULT