

## Fruit défendu 2019

IGP Vacluse - 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. Potentiel de garde 2 à 3 ans.

### CONDITIONNEMENT

Bouteille Bourgogne de 75 cl. Magnum Bourgogne 150 cl.  
6150 bouteilles, carton de 6 bouteilles. 258 magnums, carton de 3 magnums.

### 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  
12.5% Vol.

SO2 total  
57 mg/l

Cépages  
Carignan 50%  
Syrah 30%  
Grenache 20%

Rendement  
15 hl / ha

Age des vignes  
40 ans (moyen)

Vendanges  
100% manuelles

Type de sol  
Débris alluvionnaires et éboulis calcaires, argile et sable

### DEGUSTATION

La robe de ce vin est rouge très clair. Le nez est très aromatique sur les fruits rouges : framboise, cerise, mais aussi des arômes de cèdre et de cuir s'en dégagent. Un nez très croquant qui se retrouve en bouche. Des notes épicées se révèlent à l'ouverture. Une bouche très fruitée, tannique mais assez courte pour un vin à boire jeune, sur le fruit et à accompagner de vos mets d'été favori ou à déguster également un peu frais à l'apéritif.



Domaine Orgâmic  
SCEA Vins de Copains

+33 (0) 4 90 72 64 61  
contact@orgamic-vins.com  
[www.orgamic-vins.com](http://www.orgamic-vins.com)

263, rue de la Californie  
Hameau de Lumières  
84220 GOULT