



(L)'Exempt



Vin vivant issu de raisins sélectionnés
et cultivés en agriculture biologique

MILLÉSIME

2024

CÉPAGE & DÉNOMINATION

70% Merlot & 30% Cabernet-Sauvignon
IGP PAYS D'OC

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Robe rouge grenat, intense et brillante.
Nez expressif et fruité aux arômes de fruits
rouges. Bouche ronde et suave, tout en
élégance sur des notes de fruits à noyau (cerise
griotte). L'ensemble est parfaitement équilibré
entre finesse et fraîcheur.

ACCORDS METS ET VIN

Apéritif, Carpaccio de bœuf, Viande grillée,
Thon à la braise.

DEGRÉ & TEMPÉRATURE DE SERVICE & DURÉE DE GARDE

13,5 % Vol. Servir entre 12 et 16°. Garde : 3 ans.

RENDEMENT & TERROIR & MODE DE CULTURE

45 hl/ha - Sols argilo-calcaires de bas de
coteaux.

Agriculture Biologique.

VINIFICATION

Traditionnelle avec macération de 15 jours.
Sans sulfites ajoutés.

DESCRIPTION

Bouteille Bourgogne authentique.
Carton de 6 bouteilles couchées.

