



LES PETITES RANGÉES

SYRAH 60%, CABERNET SAUVIGNON 40%

CABARDÈS

Appellation d'Origine Protégée

2022



FR-BIO-01



TERROIR

Argilo-calcaire

VINIFICATION

Les raisins sont triés et égrappés avant d'être mis en cuve. L'encuvage est gravitaire pour maintenir toute la qualité et l'intégrité des raisins. La vinification est réalisée sans aucun produit chimique ni oenologique ; nous laissons faire le vin naturellement. La cuvaison dure environ trois semaines en maintenant la température assez basse (20°C) pour une extraction lente, sans pigeage ni délestage. « Les Petites Rangées » est ensuite élevé en barriques bourguignonnes de 227 L pendant 9 mois.



Couleur profonde et rubis, avec une palette aromatique très riche.



Notes de garrigues, eucalyptus, fenouil cuit, le nez s'ouvre à l'aération sur la griotte et le chocolat. Délicat et plein de sève, d'une structure présente mais bien enrobée, c'est un vin à boire et à garder.



Par l'intensité de ses arômes, « Les Petites Rangées » révélera aussi bien un canard aux figues qu'une daube au vin rouge.



bouteille
 BG Caractère
 75cl



bouchon
 liège



carton
 2 x 3



palette
 100 cartons
 / palette
 EUR

