



IL N'Y A PAS DE GRAND VIN SANS UN GRAIN DE FOLIE.

JOURS DE VIGNE

GRENACHE NOIR 60%, CINSAULT 20%, CARIGNAN 20%

IGP AUDE

indication géographique protégée

2023



FR-BIO-01



TERROIR

Argilo-calcaire

VINIFICATION

Une partie du grenache, en grappes entière, fermente avec le jus de cinsault et carignan dans une macération carbonique "liquide". Le reste du grenache est égrappé et fermente séparément dans une cuve inox. Les vins sont ensuite assemblés en cours d'élevage. Levures indigènes et vinification non interventionniste.



Jours de vignes se distingue par sa palette aromatique fruitée et fleurie. On y retrouve des notes de lilas, fraise, groseille et prune. La bouche est gourmande et charnue.



Idéalement servi à 15°C, Jours de vignes est un vin de copains, que l'on a plaisir à partager accompagné d'une planche de charcuterie, et d'un chèvre frais. Il sera parfait également avec un plat de spaghettis aux tomates fraîches et basilic.



bouteille
BG Caractère
75cl



bouchon
Liège



carton
1 x 6



palette
100 cartons
/ palette
EUR

