



SABOTAGE

GRENACHE NOIR, GRENACHE BLANC

COLLECTION ROCK IS CAZABAN

VIN DE FRANCE

2024



FR-BIO-01



TERROIR

Argilo-calcaire

VINIFICATION

Ce "vin Blouge" est issu d'une co-fermentation de cépages rouges et blancs, en grappe entière. Macération à froid, et cuvaison courte en cuve inox. Vinification non interventionniste sans ajout de sulfites, ni filtration.



Saboter du vin rouge en y ajoutant du blanc?! A l'image des Beastie boys nous avons laissé notre esprit rebelle s'exprimer. Ce "Blouge" offre des arômes de fraise et de cerise ainsi que des notes de garrigue.



Sabotage s'accordera parfaitement avec un pavé de Saumon grillé, ou encore des frites de patate douce croustillantes aux épices.



bouteille
ESTAL BD
EMBLEM



bouchon
liège



carton
1 x 6



palette
100 cartons
/ palette
VMF

