

# BASIC INSTINCT

SANS SULFITES - NO SULFITES

ROSÉ



Sans Allergènes

- Produit Vegan
- Vin méthode Nature
- Sans sulfites



Agriculture Biologique

- Préservation du vivant, des sols
- Pratique de l'Agroforesterie

## NOTE DE DÉGUSTATION

Couleur rosé framboise. Notes intenses de fraises des bois, framboise et mûre.

Vin bien équilibré en bouche avec une finale gourmande et acidulée.

## VINIFICATION

Vendanges de nuit pour profiter de la baisse des températures nocturnes et conserver la fraîcheur des raisins et éviter toute forme d'oxydation.

Pressurage direct. Fermentation naturelle à basse température entre 16° et 18° Celsius. Elevage sur l'ensemble des lies, en cuve béton jusqu'à la mise en bouteille. Aucune utilisation d'agents de collage ou de sulfites.

## CÉPAGES

Assemblage de Cinsault (85%) et Syrah (15%)

## TERROIR

### Origine

IGP Pays D'Hérault Coteau de Bessilles

### Sol

Argilo-Calcaire

### Climat

Méditerranéen avec influence côtière

## ALC.

12.5% vol

## TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 8° et 10° Celsius

## CONSERVATION

Constant, entre 6° et 12° Celsius

## POTENTIEL DE GARDE

2 ans

## SUCRES RÉSIDUELS

0g/L

## FORMAT PROPOSÉ

75 cl