

BASIC INSTINCT

SANS SULFITES - NO SULFITES

ROUGE

DISTINCTIONS

89
POINTS

ROBERT PARKER - WINE AVOCATE -
2021 - 89/100

90
PTS

JAMES SUCKLING

"C'est un vin rouge fruité, décontracté et vif avec des notes de cerises, de fraises et de légères épices. Il est moyennement corsé, avec des tanins veloutés et une texture soyeuse. Vif et acidulé, avec un caractère de groseille en finale qui met l'eau à la bouche. Issu de raisins cultivés en agriculture biologique. Sans sulfites ajoutés. Végan. À boire maintenant."



Sans Allergènes

- Produit Vegan
 - Vin méthode Nature
- Sans sulfites



Agriculture Biologique

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



CÉPAGES

Assemblage de Syrah (85%) et Merlot (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 14° à 16° Celsius

CONSERVATION

Constant, entre 10° et 12° Celsius

POTENTIEL DE GARDE

3 ans

SUCRES RÉSIDUELS

0,5g/L

FORMAT PROPOSÉ

75 cl

NOTE DE DÉGUSTATION

Couleur rubis profond. Nez complexe avec des notes de mûres et de cassis. La bouche est bien équilibrée et complexe, tannins fondus et belle finale de groseille.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle avec 3 jours de macération pré fermentaire à froid et 10 jours de macération à 25°C. Elevage sur lies en cuve béton jusqu'à la mise en bouteille. Pas d'utilisation d'agents de collage et de sulfites.