

# 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.