

LEVIN

ROSÉ



Agriculture Biologique

- Préservation du vivant, des sols
- Pratique de l'agroforesterie
- Cépage plus résistant



Sans Allergènes

- Produit vegan
- Sans sulfites



Bouteille Réemploi

Jusqu'à 20x lavable

Consomme 7x moins d'eau que la production de vin

Rejet de 90% de moins de CO2 que de jeter une bouteille



CÉPAGE

100% Syrah

TERROIR

Sol

Argilo-Calcaire

Climat

Méditerranéen

ALC.

0% vol

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 6° à 8° Celsius

CONSERVATION

Après ouverture, garder au frais (2°-8°C), à consommer durant les 5 jours

POTENTIEL DE GARDE

3 ans

SUCRES RÉSIDUELS

3.8g/100ml

NOTE DE DÉGUSTATION

Ce vin présente une robe rose pâle avec des reflets rose-saumon. Le nez dévoile des arômes de fruits rouges tels que la groseille et la framboise, accompagnés de notes de fruits exotiques et d'agrumes. En bouche, il offre un équilibre parfait et une fraîcheur agréable, offrant ainsi une expérience de dégustation rafraîchissante.

VINIFICATION

Récolte de nuit pour bénéficier de la température fraîche et préserver la qualité des raisins. Éraflage, foulage. Les raisins sont ensuite macérés à froid (3°C) pendant 12h pour extraire les arômes et conserver une teinte rosé claire. Après pressurage, le moût fermente avec notre levain naturel, de levures indigènes et bactéries lactiques. Après filtration, LEVIN est pasteurisé et embouteillé garantissant une expérience surprenante et rafraîchissante.