BASIC INSTINCT

SANS SULFITES - NO SULFITES

ROUGE

DISTINCTIONS

90 PTS. JAMESSUCKLING.COM

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."

VEGAN

Vin méthode Nature

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 Côteaux de Bessilles

Sol
Argilo-Calcaire

Climat
Méditerranéen avec influence côtière

ALC.
12% vol

TEMPÉRATURE DE SERVICE
Entre 14° à 16° Celsius

CONSERVATION
Constant, entre 10° et 12° Celsius

POTENTIEL DE GARDE
3 ans

SUCRES RÉSIDUELS
0g/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, tanins 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. Élevage sur lies en cuve béton jusqu'à la mise en bouteille. Pas d'utilisation d'agents de collage et de sulfites.

Villa Noria