



PRÉSENTATION

Trouble, bio et végétarien, ce vin défie la norme et brise les conventions.

Son aspect intrigue. Il crée l'envie de lever ce surprenant voile de mystère pour s'adonner à de nouveaux plaisirs.

En bouche, il devient plus étonnant encore. Sa texture, son toucher matié, associés à l'intensité de ses arômes offre une nouvelle expérience de dégustation.



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont récoltés séparément à maturité optimale en fonction des dégustations de baies avant les vendanges.

Les cépages sont vinifiés séparément.

Une partie de la Syrah est macérée à froid afin de préserver l'intégrité des arômes tandis que le reste de la Syrah et le Grenache sont en macération traditionnelle (vendange égrappée).

Les vinifications se font sous contrôle des températures (maximum 25°C).

Le vin n'est ni filtré ni clarifié pour lui permettre de rester trouble.

L'élevage se fait en cuve pour conserver les arômes fruités.



NOTES DE DÉGUSTATION

Ce vin rouge, issu d'un assemblage de Syrah et de Grenache, se distingue par ses arômes de fruits rouges et noirs, tels que le cassis, la mûre et la framboise.

Il présente une belle structure en bouche, offrant une sensation veloutée supportée par des saveurs fruitées.

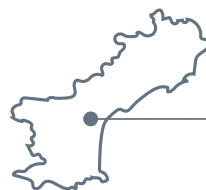
Un vin original qui ravira les amateurs de rouges légers. Peut être servi frais.

A déguster avec des côtelettes d'agneau grillées ou un risotto aux asperges.



ENCÉPAGEMENT

Grenache noir, Syrah



Narbonne

