

L'INSOLENT

Millésime : 2022

Prix TTC Caveau : 12 €

Couleur : Rouge

Cépages : Artaban - Syrah

Aire d'appellation : Vin de France - VSIG

Degré d'alcool : 12,5%vol.

Sulfites : oui

Température de service : entre 14° et 16°

Potentiel de garde : 3 ans

Culture : agriculture biologique

Terroir : Argilo-sablonneux

Vendanges : Mécaniques

Vinification : les raisins sont égrappés puis vinifiés, Les bourbes sont filtrées et réintroduites, fermentation lente avec des levures exogènes, élevage 6 mois en cuves inox, léger boisage.

Particularité :

Vin Bio issu de cépages hybrides naturellement résistants aux maladies. Aucun traitement n'a été fait sur les vignes. Ni cuivre, ni soufre.



Les mots du vigneron :

La robe colorée de la Syrah, la finesse et l'éclat fruité de l'Artaban sont révélés par un vinification minutieuse et une extraction très modérée.

Le résultat est un vin délicat parfaitement équilibré, mais avec une vraie personnalité. C'est un vin gouleyant, tout en rondeur et avec beaucoup de fruits.

Mets & vins :

À consommer dès maintenant et au cours des trois prochaines années, sur des tapas, une viande blanche ou même à l'apéro légèrement rafraîchi.