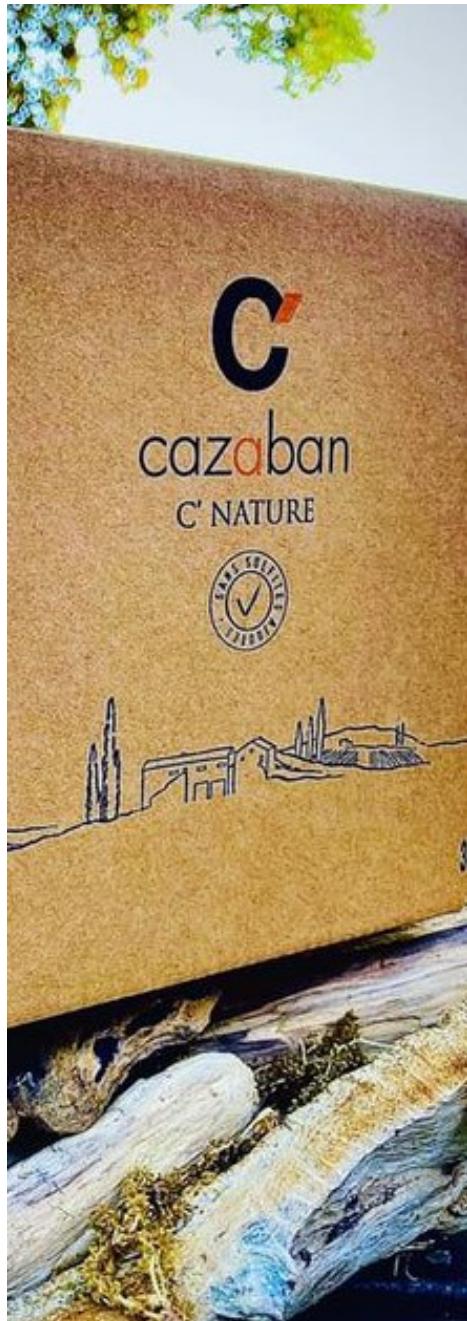




IL N'Y A PAS DE
GRAND VIN
SANS UN
GRAIN DE FOLIE.



C'NATURE

GRENACHE NOIR, CINSAULT

MINERVOIS

Appellation d'origine protégée

2022



FR-BIO-01

TERROIR

Calco-shistes

VINIFICATION

Les raisins provenant de nos parcelles en Montagne sont triés et égrappés avant d'être mis en cuve de façon gravitaire afin de maintenir toute la qualité et l'intégrité des raisins. La vinification est réalisée sans aucun produit chimique ni œnologique; nous laissons faire le vin naturellement. La cuvaison dure environ deux semaines en maintenant la température assez basse (20°C pour une extraction lente, sans pigeage, ni délestage. Le conditionnement est réalisé à la fin du deuxième trimestre, sans sulfites ajoutés.



Cette cuvée affirme une belle personnalité par sa palette aromatique de fruits noirs et d'épices. La texture est gourmande et soyeuse.



Avec son format festif et convivial, C'Nature accompagnera bien volontiers charcuterie, viandes rouges et fromages.



Format
BIB 3 Litres



palette
168 BIB par
Palette EUR

