



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



DEMOISELLE

GRENACHE NOIR 70%, SYRAH 30%

MINERVOIS

Appellation d'Origine Protégée

2022



FR-BIO-01



TERROIR

Shistes et
Argilo-calcaire

VINIFICATION

Les raisins Provenant de nos vignes Minervoises sont triés et égrappés avant d'être mis en cuve. L'encuvage est gravitaire pour 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. « Demoiselle » est ensuite élevé en cuves et barriques de 600L. La mise en bouteilles est réalisée à la fin du deuxième trimestre. Demoiselle 2022 est certifié Vin Méthode Nature.



Palette aromatique de fruits noirs : cerise, myrtille, prune. Notes d'épices apportées par la Syrah. La texture est gourmande et serrée, d'une harmonie réussie. La belle fraîcheur exprime pleinement les caractéristiques du terroir.



Demoiselle accompagnera délicieusement la cuisine exotique et les plats délicatement relevés tel un Tajine d'agneau au Curcuma ou une moussaka.



bouteille
BG Caractère
75Cl



bouchon
liège



carton
2 x 3



palette
100 cartons
/ palette
EUR

