



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



## JOURS DE VIGNE

GRENACHE NOIR 65%, CARIGNAN 31%, SYRAH 4%

PAYS D'AUDE

indication géographique protégée

2022



FR-BIO-01



### TERROIR

Argilo-calcaire

### VINIFICATION

Macération carbonique de grenache noir et carignan pendant 5 à 6 jours pour préserver le fruit et la fraîcheur qui caractérisent Jours de vigne. Assemblage avec la syrah égrappée. La vinification est réalisée sans aucun produit chimique ni œnologique; Nous laissons faire le vin naturellement. La mise en bouteilles est réalisée au premier trimestre. Jours de vigne 2022 est certifié Vin méthode Nature.



Jours de vigne se distingue par sa palette aromatique fruitée et fleurie. On y retrouve des notes de lilas, fraise, groseille et prune. La bouche est gourmande et charnue.



Idéalement servi à 15°C, Jours de vigne est un vin de copains, que l'on a plaisir à partager accompagné d'une planche de charcuterie, et d'un chèvre frais. Il sera parfait également avec un plat de spaghettis aux tomates fraîches et basilic.



**bouteille**  
BG Caractère  
75Cl



**bouchon**  
liège



**carton**  
2 x 3



**palette**  
100 cartons  
/ palette  
EUR

