



## CUVÉE « JUSTE UNE GOUTTE » 2020



### ELABORATION

Culture biodynamique avec vendanges mécaniques.

Egrappage total, fermentation et élevage en cuve inox thermo-régulée, levures indigènes uniquement.



### NOTES DE DEGUSTATION

Œil : Couleur rubis clair.

Nez : Expressif avec des arômes de fruits rouges confiturés, notes florales.

Bouche : Rond en bouche, tanins fins, fruité et friand.

Accords mets et vins : Apéritifs, viandes grillées au barbecue, planches de charcuteries...

## Vignoble en agriculture biologique et biodynamique



Vin de France Rouge



Massif d'Uchaux - Vallée du Rhône



100% Grenache



Des vignes âgées de 30 ans



Sol limoneux



Prêt à boire



A servir entre 16° et 18° C



14,5% Vol

