



L'Inclassable, sans sulfite ajouté | Vin rouge bio Côtes Du Rhône

Plus qu'un vin, une révélation. Cette cuvée est non seulement bio mais aussi 100% naturelle. Contrairement aux vins bio traditionnels, **L'Inclassable est SANS sulfite ajouté.** Inclassable, on vous dit !

Le mot du vigneron : *"Après plusieurs tentatives, c'est enfin l'aboutissement d'une cuvée sans soufre avec une fraîcheur et une gourmandise qui va vous donner l'impression de croquer dans une mûre."*



L'ASPECT TECHNIQUE



Cépages : Carignan et grenache



Vinification Vendanges manuelles, vingt jours de cuvaison à 25°C, deux délestages en léger remontage quotidien à l'abri de l'air.



Évolution À déguster dès maintenant. Jusqu'à 4 ans de garde.



Dégustation Superbe couleur cerise griotte, très belle expression du terroir, tanins très fins, vins très élégant et très friand.



Alliance mets & vins Il peut accompagner tout un repas grâce à son côté friand et structuré à la fois.

