



Le spécialiste du vin bio



IGP d'Oc Rosé Caladoc BIB 3L



Vin Biologique certifié FR-BIO-01 .



Le Vignoble :

Superficie : 40ha

Encépagement : 100% Caladoc

Terroir :

Le terroir est un ensemble de galets jaunes orangés ovales dans un mélange sableux, qui réverbère les rayons ardents du soleil et concentre les arômes de nos grains de raisins pour donner à nos vins toutes leurs richesses.

Vinification :

Nos cuves sont en béton époxytées, dans une cave ancienne en pierre, ce qui permet de conserver des températures peu variables entre l'hiver et l'été et donc assurer à nos vins une conservation optimale. Les vignes sont vendangées la nuit pour permettre de rentrer des grappes les plus fraîches possibles et diminuer ainsi le choc dû à un refroidissement trop brutal des températures.

Dégustation :

L'œil : Rose tendre, très pâle et très joli

Le nez : Jolis fruits. Petites baies rouges avec nuances réglissées.

La bouche : Ce vin est vif et léger avec un bon équilibre

Température de dégustation et Alliance :

Servir entre 8 et 10°C max

Suggestion culinaire : grillade, pizzas, paëllas

Conservation :

Après ouverture, ce vin conservera toutes ses qualités pendant 6 semaines.

