



Ardèche Par Nature Rouge Bio



Ardèche
Indication Géographique Protégée

Cette cuvée certifiée Agriculture Biologique est issue de notre démarche « Ardèche par Nature® ».

Elle est le reflet de notre engagement dans une viticulture toujours plus protectrice de l'Homme, de la nature, de nos terroirs d'Ardèche, matérialisé par notre Charte de Qualité « Ardèche par Nature® » qui engage les vignerons signataires à :

- Contribuer à la valorisation du territoire naturel de l'Ardèche,
- Respecter et protéger l'eau, l'air la terre, la faune et la flore ardéchoise,
- Mettre en œuvre des pratiques raisonnées : fertilisation organique, enherbement, travail des sols afin de favoriser l'expression de nos terroirs.

« Une belle robe carmin, brillante et profonde. Un nez de fruits noirs et rouges intense. Bouche élégante avec une finale riche et gourmande. Du fruit ... du fruit ... du fruit »

Fabrice Sommier – MOF Sommelier

CEPAGE

Merlot, Syrah et Grenache Noir.

TERROIR

Le vignoble se situe au sud de l'Ardèche Méridionale sur des vignes sélectionnées de Bourg Saint Andéol. Il est implanté sur des sols sablonneux, formé de galets roulés et de gravette.

Les vignes produisent de faibles rendements.

VINIFICATION

Tout au long du cycle végétatif, un travail pointilleux est observé dans les vignes.

Le raisin est travaillé avec attention, foulage, éraflage, macération de 8 à 10 jours et pressurage doux afin de conserver toutes les saveurs du raisin.

DESCRIPTION DU VIN

Une robe rouge rubis, limpide, brillante.

Un nez de fruits rouge, de menthe et d'eucalyptus. Une bouche qui a de la concentration, de la matière. C'est un vin qui a de la fraîcheur et une touche minérale.

DEGUSTATION

S'harmonisera avec vos plats estivaux, des pizzas et vous surprendra avec de la volaille rôtie.

Conseil de Fabrice Sommier : Cassoulet traditionnel

À servir à 18°.

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans.

RECOMPENSES

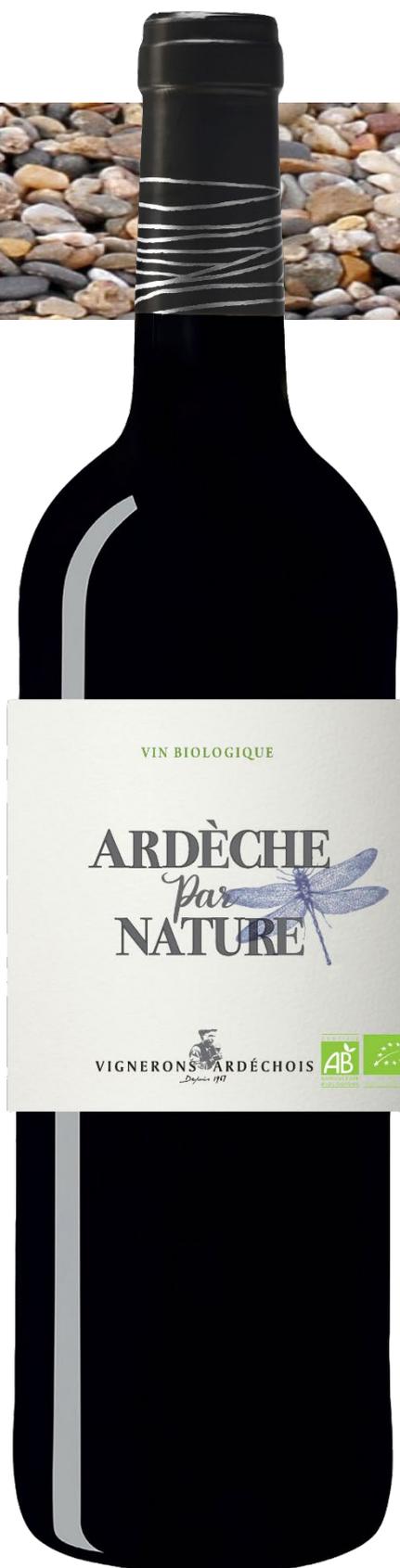
2019 : La Revue des Vins de France – 86/100

2019 : Argent Prix Plaisir Bettane et Desseauve

2020

Consultez notre blog :

www.ardecheparnature.com



VIGNERONS ARDÉCHOIS



107 Avenue de Vallon – BP 8 – 07120 RUOMS

Tel : 04 75 39 98 00 – Fax : 04 75 39 69 48 – email : accueil@vignerons-ardechois.com - www.vignerons-ardechois.com