



L'Effet Papillon Bio



Côtes du Rhône
Appellation d'Origine Protégée



Parti de la conviction de laisser la nature vivre et s'exprimer, nos vins issus de culture biologique sont le reflet de notre meilleur savoir-faire, d'un soin particulier apporté à la vigne et en vinification pour respecter au mieux la nature et ses terroirs d'Ardèche.

CEPAGE :

Grenache et Syrah

TERROIR :

Le vignoble est implanté le long de la vallée du Rhône sur des sols de galets rouges avec l'influence du fameux Mistral.

Il est composé de vignes âgées de plus de 20 ans.

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.

Une fermentation malo-lactique est systématiquement effectuée.

DESCRIPTION DU VIN :

Une robe rouge rubis.

Un nez épice de fruits mûrs et confits.

Une bouche ronde et chaleureuse.

C'est un vin bien équilibré, étonnant.

DEGUSTATION :

Idéal avec les légumes farcis et les viandes grillées ou en sauce.

À servir à 16°.

POTENTIEL DE GARDE :

3 à 4 ans.

