



# L'Effet Papillon Bio



Côtes du Rhône  
Appellation d'Origine Protégée



*Partit 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 Noir et Syrah

#### TERROIR :

Le vignoble borde le sillon rhodanien. Le sol est composé de dépôts calcaires du crétacé inférieur appelés plus couramment "urgonien".

Ce socle est épais et recouvert de loess, poussières de limon arrachées par les grands vents du Nord aux plaines septentrionales. Il s'agit de sols très poreux qui s'entremêlent avec les galets du Rhône.

Le climat méditerranéen chaud et sec, largement venté par le mistral ainsi que l'exposition Est/Sud-Est et la position légèrement inclinée en coteaux complètent de façon optimale les qualités de notre terroir.

#### VINIFICATION :

Après un pressurage direct, la fermentation se déroule à 16°C/18°C pour conserver un maximum d'arôme. Cette cuvée est élevée sur lies.

#### DESCRIPTION DU VIN :

Une robe rose soutenue.

Un nez aux arômes fruités de fraises, de cassis, et de pêche, notes d'agrumes et épicés en finale

Une bouche fraîche gourmande et intense

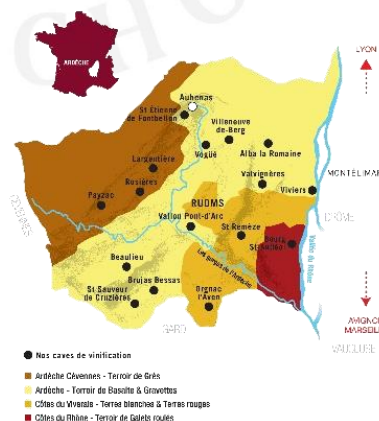
#### DEGUSTATION :

Il se révélera avec la cuisine Méditerranéenne et les barbecues. Il sera indispensable à l'apéritif.

À servir à 14°.

#### POTENTIEL DE GARDE :

1 à 2 ans.



VIGNERONS ARDÉCHOIS  
Depuis 1997

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](mailto:accueil@vignerons-ardechois.com) - [www.vignerons-ardechois.com](http://www.vignerons-ardechois.com)