

L'ALARIC

AOC LANGUEDOC ROUGE

Vin biologique certifié Ecocert | Culture Biodynamique certifié Démeter



Assemblage : Grenache 50%, Syrah 30%, Carignan 20%

Terroir : Parcelles argilo-calcaire immergées dans 430 ha de garrigue.

Culture : Rendement de 45hl/ha. Sols dynamisés, non irrigués, travaillés mécaniquement.

Vinification : Vendanges manuelles en caissettes, tri sur table. Égrappage, Vinification lente parcelle par parcelle en cuve inox sur des températures maîtrisées.

Élevage : En cuves inox en température maîtrisées 8 mois minimum.

Notes de dégustation : D'une couleur cerise vive et intense, le nez est un panier de fruits rouges : mûres, myrtille, framboise, fraise des bois. La bouche est charnue, avec des tanins souples. Gourmande et fraîche, elle se prolonge par une longue finale fruitée.

Alcool : 14,5°

Garde : à boire de suite - potentiel de garde : 3 ans

