



Nat & Sens - Syrah, IGP Vacluse, Rouge, 2023

IGP Vacluse, France

Tout le plaisir du fruit, sans sulfites ajoutés

PRÉSENTATION

Issus d'une vinification réalisée avec le minimum d'intervention, Nat&Sens exprime les qualités naturelles de la Syrah, un des cépages emblématiques de la Vallée du Rhône.

SITUATION

Nous sommes certifiés "Vignerons Engagés" depuis 2018. Cela signifie que chacune de nos décisions ait prise en prenant en compte ses impacts économiques, sociaux et environnementaux.

C'est la raison pour laquelle nous utilisons des bouteilles allégées en poids de verre et contenant plus de 80% de verre recyclé; nos cartons sont en kraft, sans surcharge de décor; nos étiquettes proviennent de papiers issus de forêts gérées durablement et nos bouchons "Smartgreen" sont élaborés à partir de canne à sucre.

TERROIR

Les vignes sont situées autour des Dentelles de Montmirail, près des célèbres villages de Gigondas, Vacqueyras et Beaumes de Venise.

VINIFICATION

Vendanges aux heures les plus fraîches de la journée; vinification à basse température pour préserver la qualité des baies et obtenir des tanins souples, sur le fruit.

CÉPAGE

Syrah 100%

13% VOL.

Sans sulfites.

DONNÉES TECHNIQUES

pH: 3.72

Acidité totale: 3.32 g/l

SERVICE

14-16°C

A déguster dans les 2 ans

DÉGUSTATION

Robe rouge brillante. Nez de fraise & violette. Les tanins sont souples et enrobés dans un fruit gourmand.

ACCORDS GOURMANDS

Apéritif, tarte à la tomate, légumes & viandes au barbecue, fromages...



Rhonéa
228 Route de Carpentras, 84190 Beaumes de Venise
Tel. 04 90 12 41 00 - contact@rhonea.fr
www.rhonea.fr    

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

