



Nat & Sens - Syrah, IGP Vacluse, Rouge, 2018

IGP Vacluse, France

PRÉSENTATION

Issu d'une vinification dans le plus grand respect du raisin, depuis le travail de la vigne jusqu'au verre, Nat & Sens est un vin au plus proche de la nature. Afin de préserver les qualités naturelles de nos cépages et ainsi permettre au vin de s'exprimer totalement, cette cuvée a été réalisée sans sulfites ajoutés. Nat & Sens vous propose de redécouvrir la nature des cépages de la Vallée du Rhône.

TERROIR

Principalement issu des plateaux au pied du Massif des Dentelles de Montmirail, Nat&Sens est issu de nos différents terroirs aux sols argilo-calcaires mêlés de galets roulés.

VINIFICATION

Nous récoltons les baies à pleine maturité pour une parfaite expression du fruit de chaque cépage. La vendange est égrappée, foulée puis vinifiée traditionnellement. Une maîtrise rigoureuse de la température et de tous les paramètres de la fermentation nous permet d'obtenir un vin élégant où le fruit n'est que fraîcheur.

CÉPAGE

Syrah

SERVICE

Pour préserver toute la qualité de ce vin, nous vous conseillons de le conserver à une température comprise entre 13 et 14°C. Pour profiter pleinement de tous ses arômes de fruits, nous vous invitons à le consommer dans sa jeunesse, dans les deux ans.

DÉGUSTATION

Une robe rouge légère et vive donne à cet IGP Vacluse une allure élégante et séduisante. Le nez évoque des notes de fraises et de violettes. En bouche, l'attaque tannique est légère, douce et d'intensité moyenne. L'ensemble évolue sur une finale d'une belle longueur fruitée.

ACCORDS GOURMANDS

Il sera idéal à l'apéritif avec de la charcuterie, des tartes salées ou un barbecue.



CVR
228 route de Carpentras, 84190 Beaumes de Venise

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



1/1

TTKHKF