

LA TABLE DU LOUP - Rouge
AOC Minervois

VIN SANS AUCUN INTRANT
SANS SULFITES AJOUTÉS

TERROIR

Sol argilo-calcaire, entre 150 et 200 mètres d'altitude.
Causse du Haut Minervois.

ENCÉPAGEMENT

80% Syrah et 20% Grenache Noir.

VINIFICATION

Vin vinifié de manière 100% naturelle, sans ajout de levure, de sulfites, ni de produit oenologique.

Les raisins sont égrappés avant d'être encuvés.
Remontages quotidiens durant la macération. La fermentation spontanée, lente, a duré 3 semaines.

Une partie de la Syrah a été élevée dans des jarres en terre cuites, une autre en barrique.

La filtration tangentielle avant mise en bouteille garantit une stabilité du vin.

DÉGUSTATION

Nez très ouvert, très expressif, mentholé. Fruit originel, belle fraîcheur. Bouche ample aux notes de chocolat et de réglisse.

Ce vin retranscrit parfaitement son terroir d'origine, c'est un vin droit et net.

CONSERVATION : 5 à 8 ans



*Ce vin retranscrit parfaitement
son terroir d'origine*

Olivia et Nicolas