VIN DE FRANCE

LE PÉCHÉ ORIGINEL

Vin biologique certifié par FR-BIO-09 Agriculture France

Encépagement

100% Cinsault

Âge moyen des vignes : 60 ans

Terroirs & Localisation

Les raisins sont issus de parcelles situées sur la rive droite du Rhône, dans le département du Gard, sur l'appellation Lirac. Ces vignes poussent sur des sols principalement sableux

Viticulture

Respectueuse du vivant et des sols en prenant soin des écosystèmes dans leur globalité. Nos pratiques agricoles et agronomiques en faveur de la biodiversité, répondent aux exigences des cahiers des charges Certipaq et Ecocert pour l'Agriculture Biologique ainsi qu'à celles de Biodyvin et Demeter pour l'Agriculture Biodynamique
Les vendanges et le tri sont fait manuellement

Vinification & Élevage

Le vin est fermenté et vieilli en cuve béton traditionnelle afin de conserver pleinement la pureté du fruit et refléter l'expression de son terroir. Aucun sulfite n'est ajouté

Commentaire

Nez : Vin rouge offrant un fruité éclatant, il est juteux, gourmand et frais. Il présente des arômes fruités et floraux avec des nuances de fruits rouges et de plantes aromatiques méditerranéennes

Bouche : Il dévoile une palette aromatique complexe mêlant des notes de roses, de thé noir, de prune, de chocolat au lait, de réglisse, de zeste d'orange et de fruits à noyau. Sa texture est légère, souple et équilibrée, avec une structure tannique élégante

Domaine Usseglio Raymond & Fils ***EARL LES AMANDIERS***
84 CHEMIN MONSEIGNEUR JULES AVRIL 84230 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE - FRANCE
Tél : +33 (0)4 90 83 71 85 contact@domaine-usseglio.fr www.domaine-usseglio.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.