



DUR A CUIR

Vin de Pays du Gard
Certifié BIO

Vignoble conduit en bio depuis 50ans, le respect de l'environnement y est une priorité.

A la vigne aucune intervention outrancière, pour une libre expression du terroir.
A la cave, le raisin est maître ; peu d'intervention humaine afin de le laisser pleinement s'exprimer.

Ici la parcelle de Tannat est mise à l'honneur. Cépage réputé difficile et capricieux, il apporte au vin richesse et nervosité. Un vrai dur à Cuir' !



Région de production : Vallée du Rhône
Gard

Type de sol : calcaire

Cépages : 50% Tannat 50% Grenache

Vendange : manuelle

Millésime : 2019

Alcool : 13 %

Température de service : 12- 14°C

Élaboration :

Fermentation en levures indigènes, faible dose de sulfites.