



TERROIR

SOL : Argilo-calcaire

CÉPAGES : Cabernet sauvignon 70 % Malbec 30 %

VINIFICATION

Courte macération. Débourage statique à froid.
Fermentation à température contrôlée. Élevage sur lies totales.
Filtration sur plaques et tirage sous vide pour une meilleure conservation.

PRODUCTION ANNUELLE : 13 000 bouteilles

Mill. 2022 : Certifié bio FR-BIO-16



Mill. 2021 : Conversion bio, Hve3

Coup de Cœur Guide Hachette 2023 – 2**

Médaille argent Vignerons Indépendants 2022

Médaille argent Paris 2022

DÉGUSTATION

Nez de fruits rouges. Rond et soyeux, ce vin aromatique est à boire jeune.

Cuvée Diamant : présence de petits cristaux dans le vin apparus sous l'action du froid. En agriculture biologique, les procédés utilisés pour prévenir l'apparition d'acide tartrique peuvent dégrader la qualité du vin. C'est pourquoi, nous avons choisi de laisser faire la nature.



INSTANTS DE CONSOMMATION

A servir en apéritif ou pour accompagner grillades ou cuisine asiatique épicée.

Sa structure lui permet également d'évoluer favorablement jusqu'à 2-3 ans. Servir à 9-12 °C

