



Harvest notes, 2018 vintage

2018 was characterized by a mild and relatively dry winter with only a few frosty mornings. However, we had a cold start to spring with a little rain two or three times per week recurring from April to the beginning of June. Thus, every moment was marked with vigilance. The key words were monitoring and responsiveness to fight off powdery and downy mildew. We were able to save the harvest thanks to Fabien Leperchois and the team's savoir-faire during nights and weekends.

Biodynamic winemaking was our best ally to do so. Horsetail, dandelion and wicker infusions as well as quartz 501 silica let us to stimulate and put the vine's immune system defences on alert.

The months of July and August were rather hot and dry. A drought started to settled in, but happily we had a beneficial rain during the last two weeks of August. Unfortunately, many wineries lost part of their harvest due to disease.

Harvest began with the white varieties on September 4th. Syrah, Cinsault, Grenache and Clairette followed before wrapping up with Carignan, Mourvèdre and Marselan by September 25th.

We had the luck to have weather on our side, which allowed us to make our selections as we pleased and to obtain optimal phenolic maturity. We are able to offer consumers a palette of rich and delicious fruit during future tastings of this vintage.



Tasting notes

White Lirac

A first nose with peach aromas, then Williams pear.

An exotic fruit attack that makes us travel, followed by mango (mango pit) and apricot, which beautifully lingers in the mouth. A good intensity. A finale with notes of white flowers. An elegant equilibrium.

Tavel Rosé

A magnificent colour of sparkling, violet reflections.

The first nose is an explosion of red fruit in which we discover the delicacy of wild strawberries and raspberries with a touch of vanilla.



In the mouth, we find richness and complexity with rose, English candy, strawberry jam notes and caramelized raspberry. The length is infinite. We never get tired of pouring another glass in order to explore all of its secret aromas!

Biodynamic Wine

Domaine des Carabiniers 4976 RN 580 - 30150 ROQUEMAURE

Tel: 0033 (0)4 66 82 62 94 – Mob : 0033 (0)7 69 44 53 21 – Email : contact@biodynamicwine.bio - www.biodynamicwine.bio



@biodynamic_wine  



Red Pays d'Oc Syrah

Our Syrah reminds me of my childhood when I would gather bouquets of violets with my grandmother. Its nose is as fine as this flower that expresses itself like none other.

In the mouth, we run into blueberries, violets and blackcurrants that give us a supple, creamy note. It's a treat!

Red Côtes du Rhône

A more complex nose. A blend of red and black fruit: blackcurrant, cherries and blackberries.

The mouth reminds me of a dark fruit tart. First, you bite into blackberry, then you feel the blackcurrant seeds that burst against your palate. Redcurrant notes bring a touch of acidity, then the sweet buttery taste of pie dough comes at the end.

Red Côtes du Rhône No Sulphites ++--

In the tradition of its sibling, but with a higher finish. It is a blend of Grenache and Syrah, typical varieties of the southern Rhône Valley, with fresh fruit, raspberry and strawberry jam aromas in the nose.

In the mouth, it attacks with blackcurrant, then violet before a longer finale of Morello cherries and black olives.

Red Lirac

A powerful, rich and complex nose. Blackberries dominate, followed by blueberries.

In the mouth, a blackberry-blackcurrant nectar with a powerful smoothness reveals itself. Black olives and vanilla add themselves, creating such a delicacy! A wine that will speak for itself.

Summary

Our 2018 vintage is magical. The wines are fruity and full of flavour, encouraging us to bite into them. In short, pleasurable wines!

The entire Biodynamic Wine team will be happy to have you discover this new vintage at the beginning of 2019!

A word from our cellar master Fabien Leperchois: **"I would like to thank everyone for your trust, for exchanging and sharing moments among friends and family with our biodynamic wines. I hope they give you moments of well-being every day. See you soon!"**

Meet us on :

- Millésime Bio 28-29-30 January 2019 HALL B2 STAND 334
- Vinexpo New York 4th March 2019 STAND 455
- Prowein 17-18-19 March 2019 HALL 11 STAND E113
- Découverte en Vallée du Rhône 17th-18th April 2019
- Vinexpo Bordeaux WoW 13-14 May 2019
- WWM Asia Shanghai 27-28 May 2019
- CIIE + Prowine Shanghai November 2019



New website : www.biodynamicwine.bio

Biodynamic Wine

Domaine des Carabiniers 4976 RN 580 - 30150 ROQUEMAURE

Tel: 0033 (0)4 66 82 62 94 – Mob : 0033 (0)7 69 44 53 21 – Email : contact@biodynamicwine.bio - www.biodynamicwine.bio



@biodynamic_wine  

Notes de vendange, le millésime 2018

L'année 2018 s'est caractérisée par un hiver doux et relativement sec avec peu de gelées matinales. Par contre, nous avons eu un début de printemps froid avec de petites quantités de pluie deux à trois fois par semaine, du mois d'avril à début juin, de manière récurrente. La vigilance a donc été de tous les instants. Les mots clefs ont été observation et réactivité, pour lutter contre l'oïdium, mais surtout contre le mildiou. Grâce au savoir-faire de Fabien Leperchois, mais aussi au travail de l'équipe durant les nuits et les week-end, nous avons pu sauver la récolte.

Pour cela, la Biodynamie a été notre meilleure alliée : les tisanes de prêle, osier, pissenlit, mais aussi la silice de quartz 501, nous ont permis de stimuler et de mettre en alerte les défenses immunitaires de la vigne.

Les mois de juillet et août ont été plutôt chauds et secs. Un début de sécheresse s'est installé, mais heureusement nous avons eu une pluie bénéfique pendant la dernière quinzaine d'août. Il est à noter malheureusement que beaucoup d'exploitations ont perdu une partie de leur récolte à cause de la maladie.

Les vendanges ont débuté le 4 septembre par les blancs. Nous avons poursuivi avec les Syrah, Cinsault, Grenache, Clairette, pour finir par les Carignan, Mourvèdre et Marselan le 25 septembre.

Nous avons eu la chance d'avoir la météo avec nous, ce qui nous a permis d'effectuer nos sélections à notre guise et d'obtenir une maturité phénolique optimale. Nous pouvons offrir aux consommateurs une palette de fruits riche et délicieuse lors des futures dégustations de ce millésime.



Les notes de dégustation

Le LIRAC BLANC

Premier nez aux arômes de pêche, puis poire Williams.

Une attaque en bouche fruit exotique qui nous fait voyager, puis mangue (noyau de mangue) et abricot qui nous procure une belle longueur. Bonne vivacité. Une finale sur des notes de fleurs blanches. Equilibre élégant.

Le TAVEL ROSÉ

Couleur magnifique aux reflets violets, perlant.

Le premier nez est une explosion de fruits rouges où l'on découvre la finesse de la fraise des bois et de la framboise avec une touche de vanille des îles.

En bouche, nous retrouvons richesse et complexité, avec la rose, le bonbon anglais, des notes de confiture de fraise, et la framboise caramélisée. La longueur est infinie. On ne se lasse pas de se resservir un verre afin d'explorer tous ses secrets aromatiques !

Biodynamic Wine

Domaine des Carabiniers 4976 RN 580 - 30150 ROQUEMAURE

Tel: 0033 (0)4 66 82 62 94 – Mob : 0033 (0)7 69 44 53 21 – Email : contact@biodynamicwine.bio - www.biodynamicwine.bio





Le PAYS D'OC SYRAH ROUGE

Notre Syrah me rappelle mon enfance, quand je ramassais avec ma grand-mère des bouquets de violettes, son nez est fin comme cette fleur qui elle seule sait l'exprimer.

En bouche, nous rencontrons la myrtille, la violette puis le cassis qui nous laisse une note souple et onctueuse, un régal !

Le CÔTES DU RHÔNE ROUGE

Nez plus complexe. Assemblage de fruits rouges et fruits noirs : cassis, cerises, mûres.

La bouche me rappelle une tarte aux fruits noirs. En premier, vous croquez la mûre, puis vous sentez le grain de cassis qui éclate contre votre palais. Des notes de groseilles apportent une touche d'acidité, puis arrive en fin la douceur beurrée de la pâte brisée.

Le CÔTES DU RHÔNE ROUGE + + - - SANS SULFITE

Dans la lignée de son frère, mais un ton plus haut. Assemblage de Grenache et de Syrah, les cépages typiques du sud de la Vallée du Rhône, aux arômes de fruits frais, framboise, et fraise confite au nez.

Une attaque en bouche cassis puis violette pour une finale plus longue, aux parfums de cerise griotte et d'olive noire.

Le LIRAC ROUGE

Nez puissant, riche et complexe. La mûre domine, suivie par la myrtille.

En bouche, un nectar mûre-cassis et une onctueuse puissance se dévoilent. Olive noire et vanille s'ajoutent, quel délice ! Un vin qui fera parler de lui.

En résumé

Notre millésime 2018 est magique. Les vins sont fruités et gourmands, ils nous incitent à les croquer à pleines dents. Bref, des vins plaisir !

Toute l'équipe de Biodynamic Wine sera heureuse de vous faire découvrir ce nouveau millésime dès le début de l'année 2019 !

Un mot de notre maître de Chai Fabien LEPERCHOIS : ***"Un grand merci à tous pour votre confiance, pour les moments d'échanges et de partages entre amis et en famille autour de nos vins biodynamiques. J'espère vous apporter un moment de bien-être au quotidien. A très vite."***

Venez nous rencontrer sur:

- Millésime Bio 28-29-30 Janvier 2019 HALL B2 STAND 334
- Vinexpo New York 4 Mars 2019 STAND 455
- Prowein 17-18-19 Mars 2019 HALL 11 STAND E113
- Découverte en Vallée du Rhône 17-18 Avril 2019
- Vinexpo Bordeaux WoW 13-14 Mai 2019
- WWM Asia Shanghai 27-28 Mai 2019
- CIIE + Prowine Shanghai Novembre 2019

Nouveau site Internet : www.biodynamicwine.bio

Biodynamic Wine

Domaine des Carabiniers 4976 RN 580 - 30150 ROQUEMAURE

Tel: 0033 (0)4 66 82 62 94 – Mob : 0033 (0)7 69 44 53 21 – Email : contact@biodynamicwine.bio - www.biodynamicwine.bio



@biodynamic_wine 