



CÔTES-DU-RHÔNE ROUGE LUNAR APOGÉ

Cépages : 50% Grenache, 25% Syrah, 15% Mourvèdre, 10% Cinsault

Age moyen du vignoble : 40 ans

Sols : terroir de sable et colluvions

Pourcentage alcoolique : 13 %

SO2 total : 30-40 mg/L

Vinification : vendanges de nuit pour éviter l'oxydation et l'emploi de SO2, garder la fraîcheur et protéger les arômes. Les fermentations s'effectuent avec des levures naturelles du raisin, à une température de 28° pour conserver les arômes fruités.

Oeil : robe pourpre profonde

Nez : arômes de violette et de réglisse

Bouche : notes de fruits rouges et d'épices, puissance et velours

Accord mets-vins : à déguster tout au long de l'année, sur des viandes grillées, salades, risottos et plats relevés

Service : 18-20°C

Certifications : ECOCERT, DEMETER, NOP, BIOSUISSE

Biodynamic Wine

Domaine des Carabiniers

4976 RN 580 - 30150 ROQUEMAURE

Tel : 0033 (0)4 66 82 62 94 - Email : contact@biodynamicwine.bio - www.biodynamicwine.bio



@biodynamic_wine





RED CÔTES-DU-RHÔNE LUNAR APOGÉ

Grape varieties: 50% Grenache, 25% Syrah, 15% Mourvèdre, 10% Cinsault

Average age of the vines: 40 years

Soil type: sand and colluvium

Alcohol percentage: 13 %

Total SO₂: 30-40 mg/L

Vinification: we harvest at night to prevent oxidation, avoid the use of SO₂, keep the freshness and protect the aromas of the grapes. Fermentation is based on natural yeasts and is maintained at a temperature of 28°C (82°F) to preserve the fruit aromas in the wine.

Eye: deep crimson color

Nose: violet and licorice

Palate: powerful wine with red fruit notes and spice, rounded with a velvety texture

Wine & food pairing: to be enjoyed all year long with grilled meat, salads, risottos and spicy food.

Service: 18-20°C (64-68°F)

Certifications: ECOCERT, DEMETER, NOP, BIOSUISSE

Biodynamic Wine

Domaine des Carabiniers

4976 RN 580 - 30150 ROQUEMAURE

Tel : 0033 (0)4 66 82 62 94 - Email : contact@biodynamicwine.bio - www.biodynamicwine.bio



@biodynamic_wine  