



### **PAYS D'OC ROUGE SYRAH DOMAINE DES CARABINIERS**

**Cépages** : 100% Syrah

**Pourcentage alcoolique** : 12,5 %

**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 contrôlée pour conserver les arômes primaires et mettre en relief les fruits de ce grand cépage.

**Oeil** : robe rouge profonde

**Nez** : arômes de fruits rouges

**Bouche** : notes de fruits rouges, vin fin, fruité et gouleyant

**Accord mets-vins** : à déguster tout au long de l'année, sur des viandes blanches, charcuterie, grillades et fromages

**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](mailto:contact@biodynamicwine.bio) - [www.biodynamicwine.bio](http://www.biodynamicwine.bio)





### **PAYS D'OC RED SYRAH DOMAINE DES CARABINIERS**

**Grape varieties:** 100% Syrah

**Alcohol percentage:** 12,5 %

**Total SO2:** 30-40 mg/L

**Vinification:** harvest by night to prevent oxidation, avoid use of SO2, keep the freshness and protect the aromas. Temperature-controlled fermentation with natural yeasts to preserve primary aromas and enhance the fruitiness of this grape variety.

**Eye:** deep red color

**Nose:** red fruit aromas

**Palate:** red fruits, light body, fruit forward, easy to drink

**Food & wine pairing:** to be enjoyed all year long with poultry, charcuterie, grilled meat and cheese

**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](mailto:contact@biodynamicwine.bio) - [www.biodynamicwine.bio](http://www.biodynamicwine.bio)



@biodynamic\_wine  