



CÔTES-DU-RHÔNE ROUGE DOMAINE DES CARABINIERS

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 DOMAINE DES CARABINIERS

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  