



CÔTES-DU-RHÔNE ROUGE ++- SANS SOUFRE AJOUTÉ

Cépages : 50% Grenache, 50% Syrah

Pourcentage alcoolique : 13 %

SO2 total : 0 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 de 28° pour conserver les arômes fruités. **Sans sulfites ajoutés!**

Oeil : robe rouge profonde

Nez : arômes de fruits rouges

Bouche : notes de fruits rouges, épices. Tanins fins et fondus.

Accord mets-vins : excellent en apéritif, sur des viandes et poissons grillés et les desserts aux fruits rouges

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





CÔTES-DU-RHÔNE RED ++-- SULFITE FREE

Grape varieties: 50% Grenache, 50% Syrah

Alcohol percentage: 13 %

Total SO₂: 0 mg/L

Vinification: we harvest at night to prevent oxidation, avoid the use of SO₂, this keeps the freshness and protect the aromas of the grapes. Fermentation with natural yeasts at a maintained temperature of 28°C (82°F) to extract and keep the fruit aromas. No added sulfites!

Eye: deep red color

Nose: red fruits aromas

Palate: red fruits and spices flavors. Fine and well integrated tannins

Food & wine pairing: excellent as an aperitif, on grilled meat and fish and on red fruit desserts

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

