



### **CÔTES-DU-RHÔNE ROUGE FRUIT DE LUNE**

**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 SO<sub>2</sub>, 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](mailto:contact@biodynamicwine.bio) - [www.biodynamicwine.bio](http://www.biodynamicwine.bio)





### RED CÔTES-DU-RHÔNE FRUIT DE LUNE

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

**Average age of the vines:** 40 years (46 hL/ha)

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

