



NOBIS

VIN DE FRANCE

15000 bouteilles produites



ORIGINE DE LA MOSAÏQUE:

Tour du Mariage – Darmstadt – Allemagne

CEPAGES: 100% Syrah

SURFACE: 2 hectares.

TERROIR:

Vallée du Rhône. Orientation Sud.
sous-sol d'argile.

PRODUCTION: 45hl/ha

Labours et griffages des sols, travaux en vert.

TAILLE: Gobelet

VINIFICATION ET ELEVAGE: Agriculture Biologique.

Pratique de la Biodynamie.

Récolte 100 % manuelle.

Cuvaison: 10 jours, vendange éraflée.

Pressurage pneumatique.

Fermentation 100 % en levures indigènes.

Elevage en cuve inox, pendant 10 mois.

Pas de collage, pas de filtration.

SO2 total: 45 mg/L

SO2 libre: 16 mg/L

COMMENTAIRES:

Cuvée vinifiée pour être sur le fruit.

Un vrai vin de copains à savourer à l'apéro, sur des grillades, en famille ou pas... L'essentiel étant de prendre du plaisir et de profiter du moment présent...

Vin sans chichi ni tralala ; débouchez, buvez !

ACCORDS MET-VIN:

Une planche de charcuterie.

Un onglet de bœuf et frites.

Un poulet du dimanche et pommes grenaille au thym.

Une terrine de lièvre.

Lard braisé, purée et choux sautés.

Tajine d'agneau aux pruneaux.

DEGUSTATION:

Temperature de service idéale: **16/17°C**

A boire à partir de 2020 et jusqu'à 5 ans.