

Fiche de dégustation



LA BADIANE - 2013

(Rouge - Languedoc Bio AOC)

Cépage Principaux : Syrah- Grenache

Objectif : Proposer un vin rouge plaisir à prix serré pour la vente au verre en restauration de qualité

Autant, il existe un marché pour le Provence Rosé, autant ce dernier n'existe pas sur les rouges. D'où la création de cette cuvée pure plaisir en Languedoc.

Les raisins sont vinifiés séparément en cuve puis assemblés et élevés 18 mois sur ce millésime 2013.

Le vin est non Filtré et non collé, légèrement sulfité à la mise.

Présentation : Nouvelle étiquette sur une bouteille bourguignonne de 75 cl, bouchon liège et nouvelle caisse de 6 bouteilles couchées.

Dégustation : De la fraîcheur mais pas trop, de la matière mais pas trop, de la douceur mais pas trop... bref la recherche du parfait équilibre avec du plaisir et beaucoup de fruits.

Conservation : A boire dès maintenant et sans retenue...

Service : Servir à 13°/14°.