

LE GARRIGON

Origine : Côtes du Rhône

Cépage : Viognier et Bourboulenc

Classification : Côtes du Rhône Villages - Visan

Contenance : 75 cl

Présentation :

Le vin bio existe officiellement depuis 2012, avec la reconnaissance du vin bio par l'Europe. Auparavant, il n'existait pas à proprement parlé de « vin bio », mais des vins élaborés à partir de raisins « issus de l'agriculture biologique ».

Conduite de la vigne : travail mécanique du sol pour éviter l'utilisation de désherbants. Agriculture Biologique depuis 1997 pour le respect de l'environnement.

Vendanges : au lever du jour pour profiter de la fraîcheur de la nuit afin d'éviter l'oxydation du jus de raisins.

Dégustation :

ROBE : jaune reflet or.

NEZ : arôme miel, pain, épice.

BOUCHE : élégant, souple, soyeux au final.

TYPE : vin blanc sec

Conservation :

Se conservera jusqu'à 2 à 5 ans.

Alliance :

A déguster à 10-12°C avec :

- Viande blanche,
- Poissons en sauce,
- Tarte aux pommes,
- Frangipane.

