

# LE GARRIGON

*Origine : Côtes du Rhône*

*Cépage : Syrah—Grenache—Viognier*

*Classification :*

*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 :** La robe rosée flatte le regard.

**NEZ :** Arômes floraux, cerise et fraise.

**BOUCHE :** Il est sec, avec un peu de tanin et une finition sèche. Bon Corps et acidité.

**TYPE :** vin rosé

## **Conservation :**

Se conservera 5 à 7 ans

## **Alliance :**

A déguster à 16-17°C avec :

- Porc
- Poisson gras (saumon, thon...)

