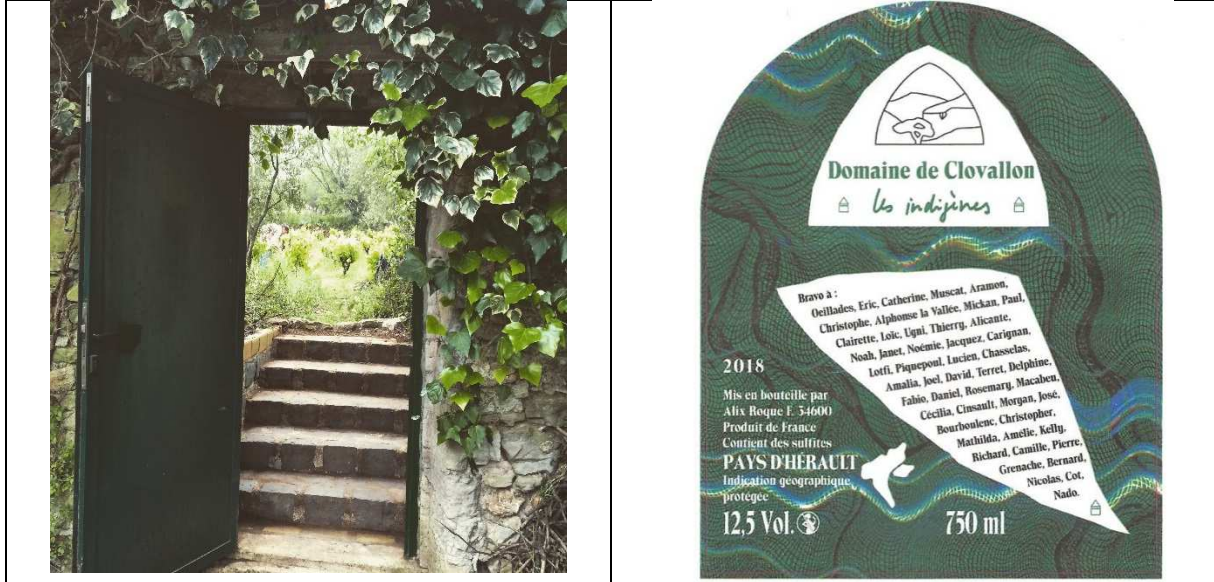


Les indigènes

Assemblage de cépages autochtones issus d'une vigne pré-phyloxérique



Vignes

- Un clos du Haut-Languedoc. Exposition Sud.
- Calcaire jurassique composé de sédiments marins
- Vignes de 1850 complanté de vieux ceps Blancs et Rouges
 - Agriculture en biodynamie

Cave

- Fermentation et élevage sans soufre ajusté lors de la mise en bouteille
 - Elevage : Fûts 225 l
 - 12.5 % vol - pH : 3.6

Dégustation

- Délicate et brillante robe pourpre, reflets violine
- Nez complexe d'épices, noyau de fruit, garrigues
 - Bouche dense, veloutée, belle ampleur.
 - Notes de cacao, torréfaction en finale.

Accompagne joyeusement tout un repas.