

TAILLE TRADITIONNELLE



lutte biologique contre les maladies

RESPONSABLE

VENDANGES MANUELLES



transport de la récolte en petits contenants pour préserver la qualité des raisins

A APPRÉCIER AVEC MODÉRATION ET À RECYCLER



vinification artisanale



par Bruno Lafon



Vielles Vignes - de 40 à 60 ans - non irriguées
Viticulture organique. Taille et vendanges manuelles
Vendangées la 2^{de} semaine de septembre

Terroirs de Villafranchiens et de grès



Nez complexe de fruits rouges et fruits noirs que l'on retrouve en bouche associée à des touches épicées très subtiles. La bouche est pleine et persistante.

Un Sudiste élégant, un vin qui a du style et qui exprime joliment son terroir exceptionnel

Accord mets et vins : Cuisine méditerranéenne

Cépages Grenache Carignan Syrah

Conserver dans un endroit frais et sec avant ouverture. Au réfrigérateur une fois ouvert

TEMPÉRATURE DE SERVICE
12-14°C

PRODUCTION RESPONSABLE à chaque étape du processus

Viticulture biologique sans pesticides ni insecticide
un travail du sol raisonné par un enherbement contrôlé

A la cave des vinifications simples grâce à la qualité des raisins.
levures indigènes, des intrants limités à de faibles doses de soufre



RECYCLABLE

L'emballage est produit à partir de cartons recyclés provenant de forêts durables : les encres utilisées sont d'origine végétales. La poche recyclable ne produit pas de gaz toxiques à l'incinération limitant fortement les dommages pour l'environnement.
La réduction du poids de l'emballage diminue l'empreinte carbone du transport

RESPONSABLE

RESPONSABLE - 467 avenue de la gare, 34480 MAGALAS
Tel. 04 67 36 20 83 - famille@famillebrunolafon.com

