



Cuvée 100% nature

Origine:

Félines, " Minervois La Livinière ". Présente dans l'Appellation Minervois, cette aire est une zone géoclimatique à part. Secteur aride, sujet à de forts déficits hydriques en été, il jouit la nuit des courants frais apportés par le Causse pour équilibrer les chaleurs diurnes. Les sols sont composés de calcaires compacts et de marnes calcaires.

Cépages:

Carignan-Syrah- Grenache

Vinification:

Ce vin est élaboré sans filtration et sans levure. Absence de So2, pas de sulfites, un vrai produit 100% naturel. Il est vinifié selon des méthodes ancestrales.

Accord:

Idéal sur des ris de veau braisés.

Garde:

2 ans.