



### Cuvée

C'est Pas Grave

### Appellation

Vin de France Sans Sulfite Ajoutés

### Cépages

Syrah 50% puis Caladoc, Merlot, Marselan, Cabernet, Mourvèdre, Grenache, Carignan

Cette cuvée n'a pas de sulfite ajouté et «C'est pas grave ». À travers ce vin, l'intérêt est de vous faire partager des moments de détente entre amis ou en famille. C'est rond, fruité et équilibré !

Revenir à l'essentiel, se retrouver et se dire que le reste « C'est pas grave »! Un vrai vin de copains !

### Terroir

Situé sur des safres miocènes calcaires en coteaux offrant des vins légers, frais, subtils, fins, élégants et peu tanniques, alliant parfaitement les notes de fruits noirs et la structure d'un vin de terroir.

### Vinification

Après un tri minutieux sur grappes, la vendange faite de nuit est éraflée totalement afin de gagner en rondeur. Dès réception, une macération pré-fermentaire à froid (15°C) est effectuée pendant 15 jours afin de conserver tous les arômes lors de la fermentation. Durant cette période, des remontages et délestages sont effectués dans des conditions très strictes. Nous laissons alors la nature s'exprimer au travers d'une fermentation spontanée engendrée par la présence de levures indigènes. Ce process vise à capturer l'essence du terroir et à créer des vins uniques et complexes.

### Elevage

Un élevage de quelques semaines en cuve béton est alors effectué. Le béton est un matériau durable et neutre qui apporte authenticité et pureté à nos vins. Une mise en bouteille par filtration stérile et sous gaz inerte sans sulfitage est effectuée très tôt.

### Accords gourmands

A déguster entre amis un soir d'été accompagné de planches de charcuterie et de fromages, sur des plats simples et gourmands à l'image de ce vin. Servir très frais entre 15-18°C