



BIOTANISTE

Vin biologique

IGP Périgord

Notre vignoble est un joyau au cœur Sud-Ouest de la France. Un cadre idyllique où la nature s'exprime pleinement et avec panache. Morceau de campagne, part de nature, bout de terre, de calcaire et de silex : le goût brut vient de là, issu du respect. Les Vignerons Coopérateurs du Périgord s'engagent pour préserver ce terroir et sa biodiversité. Biotaniste est notre gamme de vins biologiques IGP PERIGORD. Elaborée avec soin, passion et savoir faire par nos vignerons comme le miroir naturel de notre terroir.

VIGNOBLE

Le vignoble s'étend sur des terroirs argilo-calcaires dans le Sud de Bergerac. Les vendanges sont réalisées traditionnellement.

VINIFICATION

Vinification séparée des cépages. Régulation thermique de la fermentation. Les vins sont ensuite élevés en cuves inox.

ENCÉPAGEMENT

Abouriou, merlot, jurançon

DÉGUSTATION

Notes de fruits noirs confiturés, légère note végétale sous-bois, note de pierre à fusil, solaire. En bouche belle sucrosité, finale café
Servir à 16-18°C.

ACCORDS GOURMANDS



Rôti de Bœuf



Charcuterie

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

