

Bio et sans sulfites ajoutés

VIN DE FRANCE

Une macération courte pour préserver le fruit, un vin sans artifices et sans sulfites ajoutés. C'est un vin facile, gourmand et équilibré, plein de fraîcheur et croquant de fruit. Sa palette d'arômes est complexe : petits fruits noirs et rouge (cerises, cassis, mûre), pivoine, d'épices (poivre, café), des notes de noisette en finale.

Cabernet Franc, Malbec, Merlot, Tannat, Gamay



Accord mets-vins :
Pour vos barbecues de viandes et de légumes et vos apéritifs. Il peut aussi sublimer des tajines.

Cette cuvée exprime aussi l'identité de notre collectif : un juste équilibre entre respect des traditions et créativité.

C'est une gamme libre.

Libre de s'affranchir des codes sans se prendre au sérieux.

Libre d'explorer de nouveaux possibles au gré des millésimes.

Libre de proposer des vins décomplexés et vivants, des micro-cuvées, éphémères ou pas.

Des vins plaisants, un tantinet extravagants, qui ne s'imposent rien d'autre que la liberté d'expression et le partage !

Bio et sans sulfites ajoutés

VIN DE FRANCE

A short maceration, to keep a maximum of fresh fruit aromas. No added sulfites.

A rich and balanced wine, easy to drink with a diversity of aromas. Red and black fruits (crisp cherry, blackberry, blackcurrant), peonies, black pepper, coffee, and hazelnut notes on the finale.

Cabernet Franc, Malbec, Merlot, Tannat, Gamay



Wine and food pairing :
Meats and vegetables BBQs and aperitifs.
Perfect match with a tajine.

With this range we want to feel free.
Free to break the codes and not taking ourselves too seriously.
Free to explore new roads with each vintage.
Free to create easy and lively wines, micro-cuvées, permanent or not.
Those wines are
A pleasant wine to share with friends and family !