



R DE CÔTS 2020

VIN DE FRANCE

La vigne

Superficie 1Ha
Age 10 ans
Culture biologique Ecocert depuis 1999
et Demeter depuis 2020.
Travail du sol traditionnel, labours et
enherbement

Vendanges Manuelles Première cuvée en
Biodynamie certifiée DEMETER

La Vinification

Rosé de pressée, fermentation avec
levures indigènes, aucun ajout d'intrant
œnologique.
Contrôle FNIVAB depuis 1999

100% Malbec

Quantité 1500 bouteilles

La Commercialisation

Vente directe à propriété, réseaux de
distributeurs, CHR France, et export
Disponible en 75cl et Magnum

La Dégustation

Une robe limpide rose cendrée, avec des reflets
argentés. Le nez est surpris par une touche
fruitée et fraîche. La bouche est vive, elle
explose d'épices et de fruits frais.

A déguster entre 6° et 8°c

A déguster dans les 2 ans

