



NOBIS

VIN DE FRANCE



ORIGINE DE LA MOSAIQUE:

Tour du Mariage – Darmstadt – Allemagne

CEPAGES: Syrah

SURFACE: 3 hectares.

TERROIR:

Vallée du Rhône. Orientation Sud.
sous-sol d'argile.

PRODUCTION: 45hl/ha

Labours et griffages des sols, travaux en vert.

TAILLE: Gobelet

VINIFICATION ET ELEVAGE:

Agriculture Biologique.

Récolte 100 % manuelle.

Cuvaison: 10 jours, vendange éraflée.

Pressurage pneumatique.

Fermentation 100 % en levures indigènes.

Élevage en cuve Béton, pendant 10 mois.

Pas de collage, pas de filtration.

Léger sulfitage à la mise en bouteille.

COMMENTAIRES:

Cuvée vinifiée pour être sur le fruit.

Un vrai vin de copains à savourer à l'apéro, sur des grillades, en famille ou pas... L'essentiel étant de prendre du plaisir et de profiter du moment présent...

Vin sans chichi ni tralala ; débouchez et buvez !

ACCORDS MET-VIN:

Une planche de charcuterie

Un onglet de bœuf, échalotes confites et frites

Un poulet du dimanche et pommes grenaille au thym

Une terrine de lièvre

Suprême de pintade de la ferme, artichaut, jus de volaille réduit

Lard braisé, purée et choux sautés

Tajine d'agneau aux pruneaux et cajous toastées

Tartare de veau, coriandre et épices marocaines

Burger de thon, frites de patates douces à l'encre de seiche, caramel au soja

Travers de porc marinés

Rougaille saucisses

DEGUSTATION:

Température de service idéale: **16/17°C**

A boire sur 5/7 ans.