



S. DELAFONT

VIGNERON NÉGOCIANT

Libre cours rouge 2019



Cépages :

Pinot noir, Grenache.

Toutes nos sélections sont issues de productions biologique, biodynamique ou en lutte raisonnée.

Aucun produit chimique, pesticide ou herbicide n'est utilisé.

Vinification :

Fermentation de 10 jours à basse température pour le Grenache et traditionnelle pour le Pinot noir.

Servir à :

16-17°C.

Garde :

Jusqu'à 2 ans.

Alcool :

13°

Œil :

Un rubis vif et brillant.

Nez :

Nez intense de fruits rouges, cerises, groseilles avec des notes légèrement poivrées.

Bouche :

Le vin est souple et rond avec une finale fraîche.

Conditionnement :

- ≈ Bouteille Bourgogne Ecova Tradition, bague plate, feuille morte, 465g
- ≈ Diam 1, 44mm ou capsule vis
- ≈ Capsule complexe épais
- ≈ Contre étiquette Français/Anglais
- ≈ Carton export 2x3
- ≈ Code bar : **3760225690246**

Terroir :

Limoux pour le Pinot noir et La Clape pour le Grenache.

