



S. DELAFONT

VIGNERON NÉGOCIANT

## Libre cours



### Cépages :

Cinsault & Grenache

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

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

### Vinification :

Vendangés de nuit ou tôt le matin, les cépages sont issus de pressurage direct avec fermentation à basse température.

### Servir à :

8-10°C.

### Garde :

Jusqu'à 2 ans.

### Alcool :

13.5°

### Œil :

Rose pâle et lumineux.

### Nez :

Pamplemousse rose et fruits rouges.

### Bouche :

Le vin est fruité avec une finale acidulée.

### Conditionnement :

- ≈ Bouteille Bourgogne Ecova Tradition, bague plate, blanche, 465g
- ≈ Diam 1, 44mm ou capsule vis
- ≈ Capsule complexe épais
- ≈ Contre étiquette Français/Anglais
- ≈ Carton export 2x3

### Terroir :

La Clape.

