

IGP Var – Rouge Bio 2024

Vin de Pays du Var

Indication Géographique Protégée

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 3

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE (HVE) DEPUIS 2020

ET NIVEAU 2 AGRICONFIANCE DEPUIS 2007.

DÉGUSTATION

Nez : Fruits noirs

Bouche : Souple, structurée, fruitée, notes de réglisse

CÉPAGES

Merlot – Mourvèdre – Grenache – Cinsault – Syrah

DEGRÉ

14.5 %Vol.

CONSEILS DE CONSOMMATION

Servir entre 16 et 18 °C.

VINIFICATION

Vendange à maturité contrôlée, éraflée et foulée avec légèreté.

Fermentation à basse température. Cuvaïson rapide 10 à 15 jours.

Délestage une fois par jour pendant 3 jours.

Vinification à basse température pour conserver le fruit.

Décuvage et pressurage doux.

Elevage boisé 4 à 5 mois.

ACCORDS METS ET VIN

Charcuterie, viande rouge, grillade, salade.



Av. Sainte-Sébastien - 83136 La Roquebrussanne Tél. +33 (0)4 98 05 20 97
www.roquiere.com

