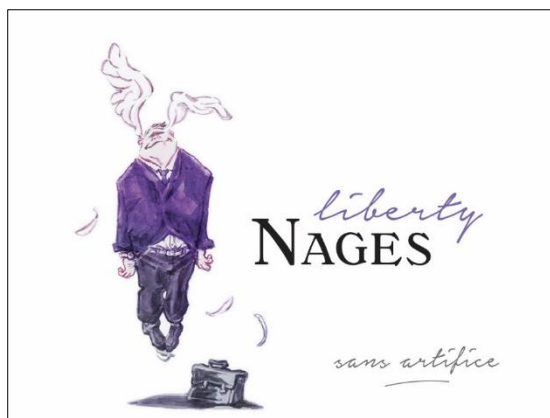


Liberty NAGES Rouge



A la recherche de vrais vins de plaisirs, ces cuvées se sont affranchies des carcans de l'appellation et de l'œnologie moderne. Elles sont donc bio, d'un degré modéré, fermentées en levure indigènes avec une utilisation minimaliste de soufre, sans millésime, et en Vin de France pour une plus grande liberté.

Ici le côté gourmand et charmeur de notre terroir s'exprime pleinement. Une belle maturité de raisin est nécessaire pour obtenir une texture si veloutée.

Terroir : Argilo limoneux avec présence de calcaire en sous-sol – Vin de France – Certifié Bio

Cépages : Syrah, Grenache, Carignan et Merlot

Travail du vignoble & de cave :

- Vin biologique certifié par Bureau Veritas
- Récolte à maturité pelliculaire et aromatique
- Eraflage à 100% des raisins et encuvage en baies entières sans ajout de SO₂
- Macération pré-fermentaire à froid pour maximiser l'extraction d'arômes et de couleur
- Fermentation régulée à 25°C avec extraction limitée en levure indigènes
- Macération courte (10 jours) pour favoriser la souplesse

Dégustation :

- Robe : violette brillant
- Nez : une cueillette de cassis et de cerises
- Bouche : fraîche et vive comme un torrent de montagne

Distinctions :

14/20 – Argent Prix Plaisir Bio – Bettane & Desseauve
Médaille d'or – Concours Anivin de France 2019
Médaille d'or – RVF spécial Vin de France 2020

Garde : Il peut s'apprécier dès maintenant et les 3 ans qui suivent.

Accord Mets/Vin: Servir entre 16 et 18°C.

fromages	viandes	potager	herbes	cuisson	saucés	desserts
romano	bœuf	olives noires	menthe	au four	bolognaise	fruits rouges
vacherin	veau	oignons doux	violette	al dente	béarnaise	chocolat
livarot	lapin	choux	romarin	pizza	champignons	noir

