

MARIS LE ZULU – VIN BIOLOGIQUE VEGAN SANS SOUFFRE 2019

Zulu évoque le soin apporté à la nature, le respect de l'énergie spirituelle qui nous entoure. C'est un vin biologique issu des cépages Grenache et Syrah, sans sulfites ajoutés. Vif, fruité, un peu salé et juteux, ce vin a pris le meilleur du sud de la France, un fruité riche combiné au goût et à la bonne acidité fournis par le terroir.

Vinification

Les raisins sont macérés à 28°C en cuve béton durant 3 semaines et fermentés à 25°C. L'extraction se fait par pigeage et remontage. Nous n'ajoutons aucun sulfite de la vendange jusqu'à la mise en bouteille. Le vin est ensuite élevé en cuve béton pendant 4 à 5 mois.

Dégustation

Délicieux arômes de fruits rouges mûrs. La bouche est souple et généreuse.

Accord mets et vins

Accompagnera à merveille pizzas, pâtes, plats de tous les jours.

Léger



Corsé

Fruité



Epicé

Souple



Tannique

Spécificité

Vin Biologique

No sulphites added

Cépage

SYRAH - GRENACHE

Température de service

15-16°C

Volume

75 cl

Alcool

13%



Millésime 2020
Disponible en Février 2021