

NATURA IN FINE 2019 IGP VAUCLUSE



VIN NATURE

Natura in Fine est issu d'une conduite en agriculture biologique. De plus, rien n'est ajouté ou retiré pendant la vinification. Le mot d'ordre est le non interventionnisme! C'est un vin sans artifice ni maquillage qui laisse s'exprimer une infinité de caractéristiques. Il existe autant de vins naturels que de vigneronns!

ASSEMBLAGE

40% Grenache, 30% Syrah, 30% Merlot

TERROIR

Au cœur des dentelles de Montmirail, issus de parcelles à flanc du vallon de La Combe, entre La Roc Alric et Le Barroux. Sol caillouteux à dominante calcaire.

VINIFICATION

Levures indigènes. Vinification traditionnelle en cuvée béton à température maîtrisée. Elevage de 8 mois 50% en cuve béton, 50% en cuve inox. Pas de soufre rajouté pendant la vinification.

POTENTIEL DE GARDE 5 ans

TEMPERATURE DE SERVICE 15/16°C

ACCORDS METS ET VINS

Côte de Bœuf grillée - Pigeon rôti à la sarriette -
Filet mignon de veau à la tapenade noire.



Aromas of ripe dark fruit, dried lavender, sweet tobacco and wild rosemary. It's medium-to full-bodied with firm, chalky tannins. Deliciously spiced with a zesty, wild finish. From organically grown grapes. Drink or hold.



XAVIER VINS SAS

1901, route de Sorgues - 84230 Châteauneuf du Pape - France

Tel : + 33 (0)4 90 94 76 85 / Contact@xaviervignon.com

www.xaviervignon.com