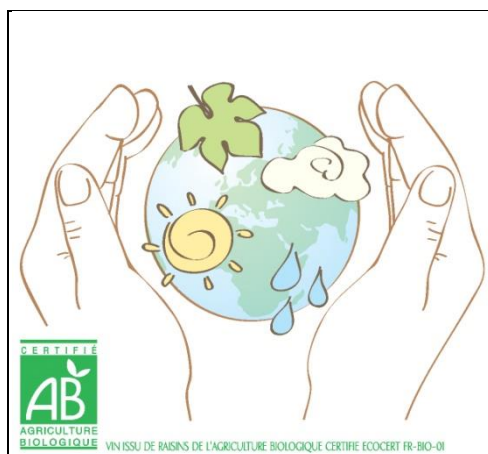


« Symbiose » AOC Saint-Sardos rouge

VIN BIOLOGIQUE certifié par ECOCERT FRANCE



Symbiose rouge se caractérise par un nez complexe avec un caractère épicé, poivré.

Il présente des arômes de fruits mûrs, c'est un vin harmonieux qui reste typique de l'appellation.

Symbiose
Naturellement Bon

Le terroir

Cette cuvée provient de vignes conduites en culture biologique, situées sur des sols argilo-siliceux et graveleux des hautes terrasses de la Garonne.

L'encépagement

Syrah, Tannat

Potentiel de garde :

3 ans

Nos conseils

A boire chambré 18°, il accompagne délicatement vos viandes grillées, pot au feu, légumes farcies au quinoa. Fromages jeunes : comté, chèvre frais.