

# RougePeyre Nature

Vin de France

Désireux de s'inscrire dans une démarche affirmée d'élaboration d'un vin naturel sans sulfites ajoutés, ce vin peut surprendre par ses arômes fuités. L'absence de sulfites ajoutés est parfaitement sensible en donnant un sentiment d'une très faible teneur en alcool.

Le secret du travail de fermentation permettant de s'affranchir de l'ajout de sulfites est une inversion des fermentations, grâce à l'activation de bactéries qui vont initier le lancement de la fermentation malolactique avant même la fermentation alcoolique. Les bactéries, après avoir transformé les acides alcooliques en acide lactique disparaissent d'elles-mêmes par la dispersion du sucre lors de la fermentation alcoolique.



Cépages : Malbec et Grenache. L'âge moyen des vignes est de 35 ans.

Le RougePeyre Nature est surprenant et répond tout particulièrement à l'attente des amateurs de pleine nature et même de vin vegan. Une accroche en bouche très fruitée est ensuite marquée par un sentiment de légèreté dû à l'absence du côté un peu brûlant des Sulfites.

Il se boit très agréablement avec une certaine fraîcheur.

Accords mets et vins : A servir entre 16° et 17°C, ce vin léger et fruité viendra parfaitement accompagner un apéritif ou un repas léger de mi-journée.

Degré d'alcool : 13°C

Potentiel de garde : 1 à 3 ans.

