



LES GARIDELLES

SANS
SULFITES
AJOUTÉS

VIGNERONS
INDÉPENDANTS

BRONZE

CONCOURS 2026

René

IGP Côteaux de l'Ardèche

Léger et aromatique, ce vin présente une robe pourpre, nette et claire. La dégustation est fruitée, aérienne, sur des notes de framboise écrasée. La fin de bouche amène sur des touches de poivre noir qui confèrent de l'élégance à cette cuvée aux tanins discrets et à la fraîcheur vivifiante.

CÉPAGE

50 % GRENACHE - 50 % SYRAH

Vin rouge

TERROIR

Sols argilo- calcaires
profonds

RENDEMENT

60 HL/HA

ÂGE DES VIGNES

35 ans

MILLÉSIME

2025

VINIFICATION

Sélection des meilleures parcelles des deux cépages puis macération dans la même cuve souterraine en béton brut après vendange. Pas d'utilisation de pompes à marc, transport gravitaire uniquement. Peu de remontages, vinification en infusion et à basse température pour préserver le fruit et une trame légère.

ACCORD METS ET VINS

Ce vin rouge pourra être bu frais à l'apéritif et s'accordera aussi avec des viandes grillées ou des légumes mijotés. On l'imaginera très bien soulignant une ratatouille ou bien une entrecôte saignante.

TEMPS DE GARDE INDIQUÉ 4 ans

DEGRÉS 13,5 % alc./vol.

SUCRES RÉSIDUELS <0.5 g/l

S02 > 9 mg/L



Agriculture
biologique,
Certifié FR BIO 10

