



IMPORTATION
ÉPICURIENNE

Pierre Vidal Zéro Pointé

FRANCE • VALLÉE DU RHÔNE, (AOC/AOP)

CARACTÉRISTIQUES

CÉPAGE(S)

80% Syrah, 10% Mourvèdre, 10% Grenache

MILLÉSIME

2020

FORMAT

750 ml

ALCOOL

14.5%

NIVEAU DE SULFITES

Sans soufre ajouté

TAUX DE SUCRE

3,4 g/L

TYPE DE PRODUIT

Vin bio, Vin rouge, Vin vegan

PRODUCTEUR

Pierre Vidal



HISTOIRE

Zéro Pointé comme zéro soufre ajouté! Ne vous fiez pas à ses mauvaises notes, cet assemblage de grenache, de syrah et de mourvède, issus de parcelles conduites en agriculture biologique, saura jouer les premiers de la classe Oserez-vous lui faire passer le test?

VINIFICATION

Traditionnelle sans ajout de soufre. Fermentation alcoolique en cuve inox, levures indigènes, macérations pendant plus de quatre semaines. Fermentation malolactique.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe pourpre, nez expressif aux parfums de fruits rouges mûrs et de réglisse. Bouche ronde, suave, qui amène de douces saveurs de cassis, d'épices et de garrigue.