



Pierre Rougon - Les 3 Garçons

Vignoble

Ce vin est issu de raisins cultivés en agriculture biologique par des vigneronns sélectionnés, qui travaillent leurs vignes dans le respect de la nature, sans désherbant ni engrais chimique, sans insecticide ni fongicide de synthèse. Certifié par ECOCERT, un organisme indépendant qui contrôle la production, ce vin bénéficie également de la certification VEGAN qui atteste l'absence d'ingrédients, de supports techniques et d'auxiliaires de production d'origine animale. Ce vin saura vous séduire par l'authenticité de son goût et de son terroir.

Vinification

La récolte est à la fois manuelle et mécanique. Un éraflage est effectué avant la vinification traditionnelle en cuve.

Dégustation

La robe est couleur rouge franc avec des reflets légèrement violines. Le nez s'ouvre sur des arômes de caramel, de fruits noirs mûrs avec quelques notes épicées. La bouche est ronde et pleine, bien enrobée sur des tanins soyeux

Ce vin accompagnera parfaitement un gibier, une viande en sauce, un fromage à pâte cuite. A déguster entre 15-18°C.

Cépage : Grenache, Syrah, Cinsault

Goût et saveur : Souple et velouté

Taux d'alcool : 13,5°

Allergène : Sulfites

[Les 3 Garçons Côtes du Rhône](#)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. La consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant