

C U V É E NELLY

Millésime 2014

Cépage : 100% de grenache.

Terroir & Culture : Argilo siliceux.

Vin biologique, vignoble cultivé en bio-dynamie.

Travail du sol traditionnel, utilisation d'amendements d'origine naturelle. Pas d'herbicide, ni de pesticide.

Vinification & Elevage : Egrappage complet.

Fermentation de 21 jours en cuve inox thermo régulée.

Vinification traditionnelle. Degré d'alcool de 13,5% vol. Production environ 3 000 cols.

Dégustation : La robe est d'une couleur framboise rubis avec des reflets argentés. Le nez est intense et rappelle le cassis avec des notes de cacao toasté. L'attaque est très souple et fruitée pleine de fraîcheur pour l'appellation. Les arômes de fruits rouges viennent souligner un fruit bien mûr. Le grenache s'exprime par une bouche puissante et aérienne avec des tanins élégants et complexe.

Garde : Environ 5 ans allongés en cave.

Accords Mets/Vin : Avec une côte de bœuf grillée, ou des viandes épicées et/ou fromages relevés.

Servir à 16-18 ° environ.



CHÂTEAU
DE BASTET 

SARL VIGNOBLE DE BASTET – Château de Bastet – 30200 SABRAN

Tel : 0466393336 – Fax : 0466399201

@ : contact@chateaubastet.com