



Les 3 Garçons

● Vallée du Rhône
Côtes du Rhône AOP

- **Format** : 1L VC- caisse de 12
- **Taux d'alcool** :13°
- **Allergène** :Sulfites

Cépage

Grenache, Syrah, Cinsault

Puissant et charpenté



Domaine

Ce vin est issu de raisins cultivés en agriculture biologique par des vignerons 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 violine. 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.



Conseil de service

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