

# En Pleine Nature 2019 - Vin Bio



**Appellation :** Vin de France

**Cépage :** Assemblage des principaux cépages rouges du domaine les plus gourmands avec une dominante de Mourvèdre qui reflète parfaitement l'identité des différentes parcelles du Domaine.

**Elevage :** Cuve traditionnelle

**Œnologue conseil :** Laboratoire Natolie, Stéphanie Prabonaud

**Vinification:** vin issu exclusivement de la fermentation de raisins avec levures indigènes. vin non collé, non filtré. Vinifié en cuve de manière traditionnelle exceptée pour le carignan qui lui est vinifié en macération carbonique pour exprimer au maximum le fruit de ce cépage.

**Commentaires de dégustation:** profil avec beaucoup d'éclats sur la mûre, la myrtille et le poivre noir. Bouche souple mais riche. Cuvée très harmonieuse.



DOMAINE DE  
LA GRANDE SIESTE  
ANIANE

*“On ne boit pas le vin, on le partage”*

Domaine de la Grande Sieste  
1434 Ancienne route de Gignac  
34150 Aniane

+33 (0)6 61 321 543  
contact@lagrandesieste.com

[www.lagrandesieste.com](http://www.lagrandesieste.com)

