



## La Cigale 2017

### Origines

- ◆ Cépage(s) : 70% syrah, 30% Cinsault
- ◆ Provenance : Région de Nimes
- ◆ Macération : 15 jours
- ◆ Fermentation : Levure indigène
- ◆ élevage : 8 mois en demi Muid (450 ltr)

### Vinification

Macération en raisin entier de 10 jours vendangé à la main. Levures indigènes, fermentation et élevage durant 8 mois en demi-muids.

Raisins biologiques, sans aucun ajout de produits œnologiques, de sulfites, sans collage, ni filtration.

- ◆ Respect de la charte de vinification des vins naturels
- ◆ Degré final 14.5%

### Appréciation gustative

Ces raisins cultivés dans différentes régions de France, ont été sélectionnés chez des vignerons de confiance pour être vinifiés à ERGERSHEIM !

Tous ces vins respectent l'éthique des pratiques biologiques des vins LIBRES ET VIVANTS.

Nous récoltons à la main les raisins de manière méticuleuse, afin de pouvoir trier les meilleures baies. la cigale à une robe rouge intense. C'est en bouche que se construit un réel équilibre entre les arômes de fruits mûrs, de fleurs et avec des tannins légers.

### Conseil

Il doit être servi chambré. Pour qu'il puisse libérer pleinement ses arômes.

Vous pouvez l'aérer en le débouchant deux heures avant de le déguster. Il est recommandé sur des fromages forts, viandes rouges ou grillées.