



Le Bio Balthazar

Minervois

Terroir : schistes bruns et clairs de la cave de la Livinière et de Pépieux.

Cépages : 80 % Syrah et 20 % Grenache Noir vendangés à la main et à pleine maturité aromatique et phénolique.

Vinification : macération traditionnelle entre 3 et 4 semaines.

Elevage : élevage en cuves.

Dégustation : Robe grenat profond aux reflets violines. Nez expressif de romarin, de cassis, cerise noire, garrique et réglisse. Attaque en bouche ample avec des tanins bien enrobés et une finale fruitée et onctueuse.

Suggestions : Vin à boire dès maintenant ou dans les 5 prochaines années. A servir à l'apéritif ou à table avec des tapas, du bœuf grillé, de l'agneau, du canard et des fromages affinés.

Vin certifié Bio-FR-01 par Ecocert

AOP Minervois 2021

EAN 13 bouteilles de 75 cL : 3760172990246

EAN 13 carton de 6 bouteilles de 75 cL : 03760172990253

Palette Euro 80*120 : 600 bouteilles avec 100 cartons de 6 sur 4 couches.

