

# PARADIGME

## LE CHANGEMENT DE PARADIGME

### IGP Cévennes – Rouge

Sans sulfites ajoutés

Le changement de paradigme, autrement dit l'adoption d'un nouveau modèle de réflexion, de production, de quête gustative, marque la recherche de cet équilibre sain et sur le fil, qui harmonise le goût du fruit, sa fraîcheur et son identité première sans sulfites ajoutés.



**Géologie du sol :** Argilo calcaire

**Encépagement :** Merlot

**Âge des vignes :** 20 ans.



**Vinification :** Egrappage.

Les fermentations se déroulent en cuves thermorégulées.

Aucun sulfites ajoutés.



**Elevage :** Elevage très court en cuve inox.

**TAV :** 13,5% vol

**Rendements :** 50 Hl/ha



**Aspect visuel :**

Robe profonde violine, reflets aubergines.

**Aspect olfactif :**

Nez intense de coulis de fruits rouges.

**Aspect gustatif :**

Croquant et rond. Arômes de cerises fraîches.



**Accords mets et vins :**

Carpaccio de thon rouge, apéritif avec tapas.



**Température de service :** 16°.

**Durée de conservation :** 2 ans.



2019