

CLOS DES PATRIS



Vin artisanal et biologique depuis 2004
Sans sulfites ajoutés
AOC VENTOUX VALLEE DU RHÔNE



Yves et Cyrille Morard
Vignerons Agri Biologique
251 Rte de Beaumes de Venise
84330 Caromb FRANCE
Tel/Fax: (+33) 04 90 62 58 16
Tel Yves : (+33)6 03 78 19 72

cyrille.morard@gmail.com

Fiche technique


“Clos des Patris” *Sans Sulfites Ajoutés*

Vin rouge biologique AOC Ventoux 2013

INFORMATIONS MARKETING :

Vinification, élevage et mis en bouteille	« Sans sulfites ajoutés » Certifié par le laboratoire ICV Ci-joint <u>Analyse en cuve du millésime 2013</u>
Indiqué par le bandeau :	<i>Sans Sulfites Ajoutés</i>
Vin biologique	Certificat ECOCERT depuis 2004 ci-joint
Appellation	AOC Ventoux
Région de production	Vallée du Rhône France
Millésime 2013 et disponibilités	2013 / 6000 bouteilles Mise en bouteille à la commande A partir de avril / mai 2014
Prix départ cave HT	5 euros HT

INFORMATIONS TECHNIQUES :

<u>Terroir Ventoux</u>	Coteaux de terre grise, terroir de prédilection de la syrah et terrasse de la garrigue en grenache
<u>Cépages</u>	Syrah 55 % Grenache 45 %
Récolté et trié à la main	Fermentation naturelle
Vinification artisanale	Pigeage et pressurage manuels 
Analyses	13.5% avec une Intensité Colorante >11 Concentration en polyphénols Do 280>60 AV<50
à consommer	De 1 à 3 ans suivant le millésime.

INFORMATIONS EMBALLAGES :

Bouteille 0,75 litre	Bordelaise teinte feuille morte
Bouchon naturel 49*24	AMORIM 2ème Premium
Carton plat 6 bouteilles 47,5*32,7*7,6	Avec Logo presseoir
Etiquette et bandeau ci-dessous avec référence au site closdespatris.com	Contre étiquette Et Gencod Réalizable sur commande
Palettes VMF	110 cartons
Ou Palettes Europe	100 cartons

VOIR, s'il vous plait en page 3notre

GARANTIE DE SATISFACTION DU CONSOMMATEUR

GARANTIE DE SATISFACTION DU CONSOMMATEUR :

Pour garantir que le consommateur soit satisfait de ce vin sans sulfites ajoutés, le Clos des Patris a mis en place une charte qualitative de production.

1 : Le % de syrah dans l'assemblage « sans sulfite ajoutés » est augmenté jusqu'à 55 % pour obtenir une concentration en anthocyanes et tanins exceptionnelle.

L'analyse, avec une intensité colorante $IC > 11$ et un indice phénol total $DO280 > 60$, classe ce vin parmi les meilleurs crus de la Vallée du Rhône.

C'est cette concentration remarquable en anthocyanes, phénols et tanins qui va assurer la parfaite conservation de ce vin sans sulfites ajoutés.

2 : De plus, les vignes, cultivées en agriculture biologique ne produisent que 6 à 8 grappes par cep ce qui concentre les saveurs.

3 : Les raisins sont récoltés et triés à la main pour éliminer toute contamination par le botrytis.

4 : La vinification artisanale - fermentation naturelle, pigeage et pressurage manuels, macération longue - permet d'élaborer des vins élégants et onctueux.

5 : le vin est filtré après la fermentation malolactique et élevé sur lie fine.

6 : A la mise en bouteille, le vin est filtré et mis en bouteille en condition stérile.

7 : Le bouchon naturel 49*24 2ème PREMIUM est d'excellente qualité.

En conclusion, ce vin, sans sulfites ajoutés, a un goût différent des vins avec sulfites. Grâce à ces méthodes et la qualité exceptionnelle du vin, nous garantissons que les consommateurs curieux de découvrir de nouvelles saveurs seront satisfaits.

Voir, s'il vous plait, ci- dessous l'étiquette et son bandeau :

Etiquette et bandeau incliné sur la bouteille

Sans Sulfites Ajoutés

