



Bonaventura 2017 AOP Terrasses du Larzac

Vin biologique certifié par FR-BIO10 - Qualité France

Cette cuvée "Bonaventura" (bonheur en occitan) est issue cette année du terroir des Brousses constitué de cailloutis calcaires et d'argiles rouges profondes. Syrah, mourvèdre et carignan s'y épanouissent dans des vignes entourées de garrigue sauvage où niche l'aigle de Bonelli.



Nature du sol : cailloutis calcaires et argiles rouges

Cépages : Morrastel, Carignan, Mourvèdre, Syrah

Vinification : traditionnelle

Vieillessement : 18 mois en fûts

Robe : profonde, intense

Nez : petits fruits, élégant

Bouche : du fruit avec une grande fraîcheur, tannins très fins

Potentiel de garde : 8 à 10 ans

Conditionnement : bouteille bourguignonne en cartons de 6 couchées

14,5 % vol.

Température de service : 18°