

CUVÉE 100 % LA CLOCHETTE

demeter - biodynamisch - vegan

Die realisierte Cuvée ist das Ergebnis der ersten Weinlese von La CLOCHETTE. Die Trauben sind an einem Spätsommertag gemeinsam mit Freunden von Hand gelesen. Sie wurden ohne Zusatzstoffe und Hilfsmittel fermentiert, um einen reinen, authentischen Wein zu erhalten.

Lediglich eine kleine Menge an Sulfiten, die vor der Abfüllung beigefügt wurden, garantiert die Qualität dieses Weins, auch wenn er auf mit Ihnen auf Reisen geht.

La cuvée réalisée est le fruit de la première vendange de la parcelle de La CLOCHETTE. Les raisins cueillis à la main par une bande de coopains, ont fermenté, sans aucun intrant, pour donner ce vin plein de gourmandise.

Seule une quantité infime de sulfites a été ajoutée avant la mise en bouteille afin de préserver les qualités de ce vin même loin de son lieu de naissance.

CÉPAGE | REBSORTEN

100% Merlot

TERROIR | BODEN

Sol argilo limoneux | Lehm-Ton-Boden

DEGUSTATION | SERVIER-TEMPERATUR

13-15 °C

LES ACCORDS | BEGLEITER

Apéritifs | Aperitif

Charcuterie | Schinken

Pâtes | Nudeln

Salades | Salat

