

LES CUBISTES

LE ROUGE

VIN DE PAYS D'OC
Indication géographique protégée



Les cubistes ont repensé le "cubis" pour en faire une jolie gamme de vins bios à emporter partout. Originaires du Languedoc, les cubistes ont élaboré leurs vins en partenariat avec des vignerons pionniers de l'agriculture biologique dans la région.



Région et climat :

C'est dans le Sud de la France, au cœur du Languedoc que nos raisins mûrissent. Le climat méditerranéen ensoleillé ainsi que la diversité des sols assurent une maturité idéale aux raisins.

Contenance : 3 Litres

Alcool : 13,5%

Notes de dégustation :

Le rouge a une jolie teinte rubis. Le nez est expressif avec des notes de fruits rouges, et quelques épices. La bouche, souple et juteuse, présente des arômes de fruits des bois. La complexité est apportée par des notes de poivre fondues dans des tannins soyeux.

A l'apéritif avec des olives noires ou avec un plat à base d'agneau, Le rouge peut accompagner l'ensemble de votre repas grâce à sa fraîcheur et à son équilibre.

Conservation:

Les cubistes apportent une attention particulière au conditionnement qui est réalisé dans un milieu sans oxygène. Une fois votre bib ouvert, vous pourrez ainsi le conserver pendant plusieurs semaines sans altération de la qualité.

Conseil de dégustation :

Nous vous conseillons de servir ce vin entre 14° et 18° pour qu'il exprime au mieux tous ses arômes.