

# LEVIN

## ROSÉ



### Agriculture Biologique

- Préservation du vivant, des sols
- Pratique de l'Agroforesterie
- Cépage plus résistant



### Sans Allergènes

- Produit Vegan
- Sans Sulfite



### Bouteille Réemploi

- Jusqu'à **20x** lavable
- Consomme 7x moins d'eau que la production de vin
- Rejet de 90% de moins de CO2 que de jeter une bouteille



### CEPAGE

100% Syrah

### TERROIR

Sol  
Argilo-Calcaire

### Climat

Méditerranéen

### ALC.

0% vol

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 6° à 8° Celsius

### CONSERVATION

Après ouverture, garder au frais (2°-8°C), à consommer durant les 5 jours

### POTENTIEL DE GARDE

3 ans

### SUCRES RÉSIDUELS

3.8g/100ml

## NOTE DE DÉGUSTATION

Ce vin présente une robe rose pâle avec des reflets rose-saumon. Le nez dévoile des arômes de fruits rouges tels que la groseille et la framboise, accompagnés de notes de fruits exotiques et d'agrumes. En bouche, il offre un équilibre parfait et une fraîcheur agréable, offrant ainsi une expérience de dégustation rafraîchissante.

## VINIFICATION

Récolte de nuit pour bénéficier de température fraîche et préserver la qualité des raisins. Eraflage, Foulage. Les raisins sont ensuite macérés à froid (3°C) pendant 12h pour extraire les arômes et conserver une teinte rosé claire. Après pressurage, le moût fermente avec notre levain naturel, de levures indigènes et bactéries lactiques. Après filtration LEVIN est pasteurisé et embouteillé garantissant une expérience surprenante et rafraîchissante.