



L'Autochtone

— France — Languedoc-Roussillon

Des reflets violets brillent sur le grenat éclatant de cette cuvée Autochtone. Les fragrances de fruits noirs s'expriment franchement et se conjuguent avec les notes fumées d'un nez agréablement complexe. Un vin tout en souplesse qui met en emphase des arômes de fruits frais, de fruits confiturés et de légères notes fumées. Une belle fraîcheur équilibre la bouche gourmande qui se prolonge sur une finale aromatique.

Note de dégustation

L'Autochtone signe l'aboutissement de la démarche biologique des vignobles Jeanjean. Ce vin nature est le résultat de la combinaison d'intrants naturels et originels. Cette recherche qualitative est lisible dans l'intensité et la concentration de cette cuvée toute en authenticité.

Commentaires

Fiche Technique

| | | | |
|--------------------|-----------|-------------|-----------------------|
| Cépage | Cinsault | Allergènes | Contient des sulfites |
| Degré d'alcool | 13,50% | Type de vin | Tranquille |
| Potentiel de garde | 1 à 3 ans | Millésime | 2022 |
| Couleur du vin | Rouge | Pays | France |
| Label | BIO | Région | Languedoc-Roussillon |