

LA NATURE COULE DANS NOS VINS

## BETES ET MES CHAMPS Edition 2023



## Gouleyant, fruité et épicé | A boire dès maintenant | Vin de plaisir

2023 | AOP Saint-Chinian | 13 % vol/alc. Syrah 80 % Carignan 15 % Grenache 5 %





Représentative du millésime, Bêtes et mes champs, cuvée "édition 2023" est marquée par : *l'acquisition d'un nouveau pressoir.* 

Celui-ci nous a permis d'élaborer ce nectar riche en fruits noirs et en épices avec une belle rondeur et minéralité qu'offrent nos coteaux de schistes, où nos **bêtes** pâturent, pré-taillent **et** fertilisent nos(**mes**) **champs** et vignes.

Nouveau ! pour des raisons écologiques, cette cuvée n'a pas de capsule.

## Vendanges manuelles en caissettes. Vinification en levures indigènes.

Accords mets et vin Gouleyant il se partage entre copains (comme cochons) autour de planches de

cochonnailles et de viandes grillées au barbecue.

Température idéale Servir entre 15 et 16°C.

de dégustation Aérer à l'aide d'une carafe d'aération ou d'un bec verseur aérateur afin de laisser

les arômes s'exprimer pleinement.

Garde A boire dans les 6 ans.

Notre conseil Afin de conserver le vin dans les conditions optimales, entreposez le vin couché à

l'abri de la lumière, de la chaleur et des variations de température.

## NOTRE ENGAGEMENT POUR LE RESPECT DU VIVANT

Engagés pour la préservation de l'environnement, nous cultivons nos vignes de façon naturelle, en agriculture biologique et biodynamique, sans désherbants, sans engrais chimiques ni produits de synthèse. Notre pratique de l'agroécologie favorise une grande biodiversité au sein de la VitiFarm\*, notre ferme viticole, où nos animaux pâturent, pré-taillent et fertilisent les parcelles.



Pour toute demande d'information : Contactez Bernhard BACKHAUS au +33 (0) 787 1435 45 ou par email contact@lanye-barrac.fr Pour toute commande, rendez-vous au caveau ou sur notre e-boutique : www.lanye-barrac.fr



Rejoignez-nous









