



BIOSENS

BORDEAUX

VIN BIOLOGIQUE

SANS SULFITES AJOUTÉS

Le respect de la terre, le respect de la nature : notre bon sens...
Biosens, la nouvelle marque de vin de Bordeaux à dimension durable. Un vin biologique, sans sulfites ajoutés présenté dans un packaging éco-conçu.



ORIGINE

Avec Biosens nous renouons avec une agriculture plus respectueuse de l'environnement, sans engrais chimiques, herbicides et pesticides de synthèse. Nous n'utilisons que des matières premières d'origine naturelle. Car produire bio, c'est laisser la nature faire, le plus et le mieux possible. Biosens va plus loin encore, dans sa démarche, en proposant un vin sans soufre ajouté. Aucun artifice ne vient interférer, conférant ainsi à notre vin, la plus pure expression de son terroir. Biosens contient des sulfites naturellement produits lors de la fermentation alcoolique par les levures et que l'on retrouvera dans des dosages très faibles. Jusqu'au-boutiste par nature, le packaging de Biosens a été pensé durable : bouteille allégée, capsule éco-durable, bouchon issu de la canne à sucre, étiquette en matière 100% recyclée, carton à base de papier recyclé. Ces matières sèches éco-conçues sont fabriquées à partir de matières premières majoritairement durables et renouvelables.

TERROIR

Biosens provient de parcelles situées sur les charmants côteaux de Saint Ferme, dans la région l'Entre-deux-Mers, au cœur de l'appellation Bordeaux. Les vignes reposent sur des terroirs argilo-calcaires riches, profonds et parfaitement exposés.

CULTURE DE LA VIGNE & VINIFICATION

Conduite de la vigne 100% biologique.
Sélection des meilleures parcelles de merlot, les plus aptes à produire ce type de vin.
Recherche de maturité avant vendanges sur un profil fruité frais et à travers un strict équilibre entre acidité et sucre.
Récolte des baies avec un parfait état sanitaire et de manière précoce afin de conserver au maximum le potentiel du fruit.
Vinification biologique et sans soufre ajouté nécessitant des précautions très particulières en terme d'hygiène du matériel (cuves, tuyaux, pompes...), de levurage rapide à l'encuvage, de suivi méticuleux des fermentations alcooliques et malolactiques avec un contrôle renforcé des températures et des densités, et de conservation du vin en cuve pleine avant mise en bouteille avec un niveau en CO2 élevé.

CÉPAGE

Biosens est composé exclusivement de Merlot.

DÉGUSTATION

Biosens se pare d'une robe intense et éclatante de couleur rouge grenat aux reflets violines. Agréable et flatteur, le nez offre un joli bouquet mêlant fruits rouges et réglisse. Tout aussi expressif, le palais combine fraîcheur aromatique et intensité du fruit soutenu par une texture veloutée. Un vin « sans artifices » tout en gourmandise et élégance, à la fois franc, rond et équilibré.

ACCORDS METS ET VINS

Biosens se mariera parfaitement avec des plats classiques comme un tartare de bœuf, un poulet fermier rôti ou un magret de canard aux épices. Ses notes fruitées et son caractère souple s'accorderont également à merveille avec une cuisine plus inventive comme un crumble salé aux légumes du soleil, un œuf cocotte aux truffes ou des accras de poulet à la noix de coco.

CONSEILS DE SERVICE

Servir chambré, entre 16 et 18°C
Un léger dépôt naturel peut se former sans altérer la qualité de ce vin.
A décanter 30 minutes avant de le servir.

