



Le Titi - Azan

2023

● Languedoc-Roussillon
Pays d'Oc IGP

- **Format** :75cl VC- carton de 12
- **Taux d'alcool** :13,5°
- **Allergène** :Sulfites

Cépage

Cabernet Sauvignon

Souple et velouté



Domaine

Christophe, c'est le fils d'Olivier, vigneron sur 80 ha autour de l'étang de Thau. Le bio, chez eux, c'est une longue histoire : ils sont certifiés depuis 1985. Alors, l'aventure du Titi, ça ne pouvait que leur plaire.

Un embouteillage au plus près des lieux de consommation, des bouteilles réutilisées, des encres naturelles, des étiquettes en bagasse, résidus végétaux de canne à sucre, une empreinte carbone optimisée... et surtout des vins bio de caractère !



Vinification

La vinification est traditionnelle, en cuve inox avec éraflage total des raisins. La fermentation se fait en cuve thermo régulée suivi d'une macération longue.



Dégustation

Ce vin est souple et charnu. On retrouve une belle bouche en relief sur du fruit avec une finale réglisée.



Conseil de service

Servir vers 16°C sur des viandes grillées ou encore des plats en sauces.