

## Vins issus de la viticulture biologique et biodynamique

### France:

#### •ROUGES:

Vallée du Rhône, Maison Plantevin, AOP Côtes du Rhône

(Carignan, Cinsault, Grenache, Syrah)

22 euros

Vallée du Rhône, Domaine de la Cabotte, Colline

(Cinsault, Grenache noir, Syrah)

22 euros

Vallée du Rhône, Vignobles David, Prieuré La Clastre

(Carignan, Grenache, Mourvèdre, Syrah)

25 euros

### Italie:

#### •ROUGE:

Toscane, Fattoria di Poggiopiano, Chianti

(Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese)

24 euros

La viticulture biologique: elle s'interdit le recours aux engrais chimiques, aux pesticides et autres produits chimiques de synthèse. Par un travail de la terre, un recours aux engrais naturels, organiques, à l'enherbement qui permet de lutter contre l'érosion des sols, à des subterfuges naturels pour lutter contre les prédateurs naturels de la plante, elle cherche à apporter un soin plus attentif au sol en privilégiant sa vie biologique et en préservant l'écosystème.

Cette approche permet de retrouver la typicité du terroir.