



Blanc sec Nature

Vin issu de raisins de l'agriculture biologique
Certifié par FR BIO 10



Vin avec Indication Géographique Protégée (IGP)

Côtes de Gascogne Blanc

LA VIGNE

Vignes d'environ 15 ans récoltées début octobre
Sélection rigoureuses de parcelles de 4000 pied/Ha
Rendement de 75 hl/ha.
Cinquième année de conduite viticole biologique.

SOLS ET VITICULTURE

Le Blanc Nature est issu de sol argilo-calcaire et de quelques parcelles sur boubènes exposés sud/sud-ouest. Ces terroirs lui confèrent son caractère fruité et frais.

ŒNOLOGIE

Egrappage à 100 %
Macération pelliculaire à froid de 6 heures juste après récolte pour révéler l'aromatique
Pressurage doux et contrôlé pour une extraction maîtrisée.
Fermentation alcoolique de 10 jours à 18 °C en cuve inox.

DEGUSTATION

Le Blanc Nature, mariage du Sauvignon aromatique et de la fraîcheur du Colombard, de couleur pâle et doré, exprime une aromatique fraîche de fleurs blanches. Sa bouche équilibrée, d'une attaque franche et agréable aux notes de fruits à chairs blanches, vous révèle un caractère minéral.

A consommer frais à l'apéritif, sur viandes blanches et poissons, ...

DETAILS TECHNIQUES

Assemblage de 80 % Sauvignon, 20 % Colombard

11.50 % d'alcool

Sucre résiduel : inférieur à 2 g/L

Bouteille bordelaise de 75 cl. Carton de 6 cols couchés