



SPIRIT OF NATURE Blanc

De discrets reflets verts et brillants ornent une robe jaune pâle.

Un nez étonnant, fin et fruité où viennent se mêler des arômes d'agrumes et de fleurs d'acacia, annonce une bouche harmonieuse. Doté d'un bon équilibre gustatif, vif et gras, il laisse place à une finale frissante et douce à la fois.



INFORMATIONS GENERALES

Appellation
IGP Pays d'Hérault
Millésime
2021
Cépage(s)
Grenache, Muscat, Sauvignon
Rendement
hl/ha
Production (en bouteilles)
80000
Maturité / Garde
2 ans
Degré d'alcool
12.5°
Température de service

Alliance mets/vins
poissons en sauce



VITICULTURE / VINIFICATION

Age moyen du vignoble :
14 ans
Nature du sol :
argilo - calcaire
Culture des vignes :
Agriculture Biologique depuis 1985
Vendanges :
Mécanique
Vinification :

- *Eraflage systématique.*
- *Débourbage par le froid*
- *Fermentation thermorégulée*
- *Souche de Levure Sélectionnée*



CONDITIONNEMENT

Bordelaise
bouchon
Cartons de 6 ou 12 bouteilles -75cl Bordelaise
carton de 6 ou 12
palette euro 80 x 120
4 couches par palette
25 cartons par couches



RECOMPENSES



petit-roubie
34850 PINET - FRANCE
TEL +33 (0)4.67.77.09.28 - FAX +33 (0)4.67.77.23.99
SIRET : - TVA