



## 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

*Vin de France*

#### Millésime

2024

#### Cépage(s)

*Terret Bourret , Ugni bBanc , Sauvignon*

#### Rendement

*hl/ha*

#### Production (en bouteilles)

80 000

#### 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.*
- *Débourage par le froid*
- *Fermentation thermorégulée*
- *Souche de Levure Sélectionnée*



### CONDITIONNEMENT

Bordelaise

bouchon

75cl

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