

Vin de France Purviti Dans Notre Nature, BIO, Biodynamie 2023 75 cl Blanc

14,00 € (11,57 HTVA)

Village	Séguret
Domaine	Purviti
Couleur	Blanc
Millésime	2023
Conditionnement	75 cl

Ce qu'en dit la presse

Accompagne...

Ce qu'on en dit

Récolte manuelle. Les raisins sont triés. Courte macération pelliculaire. Fermentation thermorégulée à 20°C sur les levures indigènes aucun additif œnologique, SO2 <30mg/L Fermentation malolactique puis élevage en cuve et barrique. Robe or orangé Nez sur des notes de poires williams. Bouche ample avec une belle acidité en finale.

Mode de production

Agriculture Biologique
biodynamie