

# menade

## SAUVIGNON DOUX BIO

100 % Sauvignon / Viticulture naturelle bio certifiée, traitée de façon spéciale, recherchant un rendement inférieur pour obtenir une maturité plus élevée.  
Sans utilisation de soufre ni de cuivre dans le vignoble.



HISTAMINE FREE  
GLUTEN FREE  
VEGAN

### Fermentation alcoolique

De forme spontanée en cuves d'acier inoxydable avec levures sauvages. La fermentation s'arrête en baissant la température - un arrêt à froid - permettant ainsi le maintien d'un niveau de sucre résiduel entre 80 et 90 grammes par litre.

### Stabilisation

Clarification avec de la bentonite, stabilisation naturelle à froid et filtration par cellulose naturelle

## NOTES DE DÉGUSTATION

### Couleur

Couleur pâle et bordure verdâtre, reflets d'un léger doré.

### Arôme

Arômes à abricots secs, prunes légèrement amères, agrumes, à herbacés.

### Bouche

En bouche, fruits à noyaux et abricot vert. Bel équilibre de l'acidité et du doux, minéralité et fraîcheur.



10% Vol.



50cl



6-9 °C



6000-8000 kg/ha

	FORMAT/ FERMETURE	POIDS BRUT (kg)	HAUTEUR (cm)	LARGEUR (cm)	PROFONDEUR (cm)	CODE
BOUTEILLE	Bouchon de Liège	1	29,55	6,18	-	8437008963860
CAISSE	x12	12	31	21	27	8437008963129
PALETTE	Euro-palette	1080	170	80	120	-

### COMPOSITION DE LA PALETTE

CAISSES TOTALES	NOMBRE DE NIVEAUX	NOMBRE DE CAISSES/NIVEAUX
85	5	17