

menade

SAUVIGNON 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.



GLUTEN FREE
VEGAN

Fermentation alcoolique

De forme spontanée en cuves d'acier inoxydable avec levures sauvages. Température contrôlée 18 – 22°C. Cuves de différentes capacités séparant ainsi les diverses parcelles, respectant la structure et composition des sols. Suit l'élevage du vin sur ses lies durant un temps contrôlé.

Stabilisation

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

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur

Couleur d'un jaune citronné. Brillant et légèrement doré.

Arôme

Arômes subtiles, minéral, réglisse, abricot sec, pêche.

Bouche

Explosif en bouche, pêche mûre et abricots secs très présents, herbacés et une acidité élevée.



	FORMAT/ FERMETURE	POIDS BRUT (kg)	HAUTEUR (cm)	LARGEUR (cm)	PROFONDEUR (cm)	CODE
BOUTEILLE	Bouchon de Liège/ À vis	1,25	30,1	7,63	-	8437008963099
CAISSE	x12	15	31	16	23,5	8437008963105
PALETTE	Europallet/60	900	170	80	120	-

COMPOSITION DE LA PALETTE

CAISSES TOTALES	NOMBRE DE NIVEAUX	NOMBRE DE CAISSES/NIVEAUX
60	5	12