

# nossø

## VERDEJO NATUREL SANS HISTAMINES

100 % Verdejo / Viticulture naturelle, bio, de vignes plantées sur des sols argilo-calcaires et Rocailleux.



GLUTEN FREE  
VEGAN  
NO SULFITES ADDED

### Fermentation alcoolique

Se développe en cuves d'acier inoxydable, de manière spontanée avec ses levures sauvages, à une température qui oscille entre 18 et 24°C. La malolactique se fait de manière naturelle, suit le soutirage et le vin vieilli sur ses lies pendant un période de 3 mois.  
Sans sulfites ajoutés.

### Stabilisation

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

## NOTES DE DÉGUSTATION

### Couleur

Couleur d'un jaune paille avec de légers tons verdâtres. Clair, brillant et cristallin.

### Arôme

Arôme mentholé, fruits mûrs et fruits blancs à noyaux, peaux d'agrumes.

### Bouche

Rond en bouche, gourmand, salin, beaucoup de caractère, long, très variétal et citrique.



13,5% Vol.



75cl



8-10 °C

	FORMAT/ FERMETURE	POIDS BRUT (kg)	HAUTEUR (cm)	LARGEUR (cm)	PROFONDEUR (cm)	CODE
BOUTEILLE	Bouchon de Liège	1,25	30,6	7,7	-	8437008963907
CAISSE	x6	7,5	8,5	32	52	8437008963853
PALETTE	Euro-pallet	668	175	80	120	-

### COMPOSITION DE LA PALETTE

CAISSES TOTALES	NOMBRE DE NIVEAUX	NOMBRE DE CAISSES/NIVEAUX
89	-	-