

BASIC INSTINCT

SANS SULFITES - NO SULFITES

BLANC

DISTINCTIONS



JAMES SUCKLING



Sans Allergènes

- Produit vegan
- Vin Méthode Nature
Sans sulfites



Agriculture Biologique

- Préservation du vivant, des sols
- Pratique de l'Agroforesterie



CÉPAGES

Assemblage de Chardonnay (85%) et Viognier (15%)

TERROIR

Origine

IGP Pays d'Hérault Côteaux de Bessilles

Sol

Argilo-Calcaire

Climat

Méditerranéen

ALC.

12.5% vol

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 8° et 10° Celsius

CONSERVATION

Entre 6° et 12° Celsius

POTENTIEL DE GARDE

2 ans

SUCRES RÉSIDUELS

0,5g/L

FORMAT PROPOSÉ

75 cl

NOTE DE DÉGUSTATION

Couleur jaune dorée avec des reflets verts. Notes intenses de fleurs blanches (jasmin, acacia), d'agrumes, de fruits exotiques et de pomme verte.

Vin bien équilibré en bouche avec une finale vive et minérale.

VINIFICATION

Vendanges de nuit pour profiter de la baisse des températures nocturnes et conserver la fraîcheur des raisins et éviter toute forme d'oxydation. Pressurage direct. Fermentation naturelle à basse température entre 16° et 18° Celsius. Élevage sur lies fines en cuve béton jusqu'à la mise en bouteille. Aucune utilisation d'agents de collage ou de sulfites.