

## PLUME



### Vin de France

N°21

### CÉPAGES :

Cinsault, Grenache noir et blanc, Sauvignon blanc, Ugni blanc

### AGE DES VIGNES :

25 à 40 ans

### LABEL :

Certifié Vin Bio

### SOL/EXPOSITION :

Argilo-calcaire, exposition Nord-Est et Nord-Ouest

### VINIFICATION :

Vendange à la main en caissettes. Levures indigènes, aucun intrant, pressurage en grappes entières.

### ELEVAGE :

Cuve et bouteille

### DÉGUSTATION :

Nez de fruits rouges et d'agrumes. Bouche fraîche légère et délicate, un pur bonbon ! Indice de « picolabilité » à 12 sur 10...

### ACCORDS METS ET VINS :

À l'apéritif ou avec des sushis...

SO2 TOTAL : <10 mg/L - TAV : 11,5%

POTENTIEL DE GARDE : 3 à 4 ans

### UNE HISTOIRE :

Une expérience qui a bien tourné. Les blancs et rosés ont été pressés en grappes entières, ce qui donne des bourbes fines et claires. Il suffit de les laisser partir seules en fermentation. Il ne reste plus qu'à les apprivoiser et voilà le résultat... Un futur Pet'Nat !