

Cuvée Notus

VIN SANS SULFITES AJOUTÉS BIO 2017

DE LA VIGNE AU CHAI

100% Merlot. Aucun sulfitage, de la réception vendange jusqu'à la mise en bouteille. Fermentation alcoolique en cuve inox à 23°C, remontage et délestage. Fermentation malolactique en cuve inox. Elevage en cuve inox, un seul soutirage durant l'élevage pour limiter l'oxydation.

NOTES DE DÉGUSTATION

La robe d'un rubis profond aux reflets violets marque la jeunesse de ce vin. Son nez intense est un panier de fruits rouges frais rehaussé d'une touche de menthe et de réglisse. La bouche élégante et souple est soutenue par une trame tanique fine et tendue, prolongée par un retour aromatique de fraise et de groseille.

