



VIGNOBLES
Guillaume Guérin

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.



VIGNOBLES
Guillaume Guérin

Cuvée Notus

NO SULFITING ORGANIC WINE 2017



FROM THE VINE TO THE CELLAR

100% Merlot. No sulfiting, from the reception of the harvest to the bottling. Alcoholic fermentation in stainless steel vats at 23°C, pumping over and pressure relief. Malolactic fermentation in stainless steel tanks. Maturing in stainless steel vats, only one racking during maturation to limit oxidation.

TASTING NOTES

The deep ruby colour with purple tints marks the youth of this wine. Its intense nose is a basket of fresh red fruits enhanced with a touch of mint and liquorice. The elegant and supple palate is supported by a fine and tense tannic structure, prolonged by an aromatic return of strawberry and redcurrant.

