



AUTREMENT DIT
VINS

Chaussée de Dinant 332
B - 5000 Namur



Vin de France Purviti Dans Notre Nature, BIO, Biodynamie 2024 75 cl Blanc

15,50 € (12,81 HTVA)

| | |
|-----------------|---------|
| Village | Séguret |
| Domaine | Purviti |
| Couleur | Blanc |
| Millésime | 2024 |
| Conditionnement | 75 cl |

Ce qu'en dit la presse

Accompagne...

Ce qu'on en dit

Récolte manuelle. Les raisins sont triés. Courte macération pelliculaire. Fermentation thermorégulée à 20°C sur les levures indigènes aucun additif œnologique, SO2 <30mg/L Fermentation malolactique puis élevage en cuve et barrique. Robe or orangé Nez sur des notes de poires williams. Bouche ample avec une belle acidité en finale.

Mode de production

Agriculture Biologique
biodynamie