

Chaussée de Dinant 332 B - 5000 Namur



Vin de France Purviti La rosée, BIO, Biodynamie 2024 75 cl Rosé

13,60 € (11,24 HTVA)

Village Séguret

Domaine Purviti

Couleur Rosé

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 willliams. Bouche ample avec une belle acidité en finale.

Mode de production

Agriculture Biologique biodynamie