



## **NINA'TURE**

### **AOC BORDEAUX**

#### **Récolte 2020**

<b>Sol :</b>	Sablo-limoneux reposant sur un sous-sol d'argiles sableuses (mollasse du Fronsadais).
<b>Cépage et conduite :</b>	100 % Merlot. Vignes âgées de 25 ans. Densité de plantation 4 000 pieds/ha. Taille guyot double. Enherbement naturel et couverts végétaux.
<b>Label de qualité :</b>	Certifié AB par Qualisud FR-BIO-16.
<b>Méthode de vinification :</b>	Macération fermentaire d'une semaine puis élevage en cuve sous gaz carbonique de 3 mois.
<b>Volume disponible :</b>	1 500 bouteilles.
<b>Dégustation :</b>	Vin d'une couleur pourpre aux arômes de fruits rouges frais. Léger et rond en bouche. Un vin à boire jeune et légèrement rafraîchi. Température de service 16 °C.
<b>Garde :</b>	2 à 3 ans.
<b>Accord mets/vin :</b>	Apéritif dinatoire.



EARLVIGNOBLE LAFOI

168, rue la croix de Lambert 33910 Saint Ciers d'Abzac

Tél : 0033 (0)5 57 49 46 46 - Port : 0033 (0)6 76 84 94 80 - Courriel : [vignobles.lamothe@wanadoo.fr](mailto:vignobles.lamothe@wanadoo.fr)