



NINA'TURE

AOC BORDEAUX

Récolte 2021

Sol :	Sablo-limoneux reposant sur un sous-sol d'argiles sableuses (mollasse du Fronsadais).
Cépage et conduite :	100 % Merlot. Vignes âgées de 25 ans. Densité de plantation 4 000 pieds/ha. Taille guyot double. Enherbement naturel et couverts végétaux.
Label de qualité :	Certifié AB par Qualisud FR-BIO-16.
Méthode de vinification :	Macération fermentaire d'une semaine puis élevage en cuve sous gaz carbonique de 3 mois. Sans additif et non filtré.
Volume disponible :	6 000 bouteilles.
Dégustation :	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.
Garde :	2 à 3 ans.
Accord mets/vin :	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