



Néphèle, 2019

Domaine Laroque d'Antan
FRANCE, SUD-OUEST, IGP CÔTES DU LOT

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE

Viticulture Raisonnée

VINIFICATION

Levures indigènes, débouillage à froid, fermentation en fûts et en cuve inox, élevage de 10 mois sur lies dont 70% en fûts de chêne de 2 à 4 ans et 30% en cuve inox. Pas de fermentation malolactique. Collage bentonite avant la mise. Notre philosophie est de laisser la typicité du terroir s'exprimer dans les raisins, aussi nous prenons le parti d'une oenologie la plus douce et discrète possible.

CONSOMMATION

Température de service entre 11-13°C. Servir 5 à 10 minutes après ouverture de la bouteille pour permettre au bouquet de s'exprimer.

CODE SAQ
14767018

TYPE
Vin blanc

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
90.00 \$