



# SO NAT

SANS SULFITES AJOUTES



## CÉPAGES

---

Cabernet Franc 100%

## TERROIR

---

Argilo-Calcaire sur un magnifique coteau surplombant la cave à Coutures.

## VINIFICATION

---

Vendange saine égrappée et passée sur table de tri.

Départ rapide en fermentation. Macération de 15 jours avec un léger remontage quotidien jusqu'à la fin de la fermentation alcoolique.

Sans sulfite ajouté.

Mise en bouteilles au début de printemps.

## DÉGUSTATION

---

Servir entre 13 et 15°C

## ACCORDS METS ET VINS

---

So Nat est vin gouleyant, sur le fruit, il saura sublimer vos moments estivaux.

Très agréable à l'apéritif, ce vin rond et léger sera également très apprécié sur des viandes grillées.



SCEA DOMAINE DE BOIS MOZÉ  
LE BOIS MOZÉ - COUTURES - 49320 BRISSAC LOIRE AUBANCE  
+ 33 (0) 2 41 57 91 28 - ACCUEIL@BOIS-MOZE.FR

