



SO NAT

SANS SULFITES AJOUTES
2018



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.

ACCORD 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

