



S. DELAFONT

VIGNERON NÉGOCIANT

Libre cours blanc 2020



Cépages :

30% Viognier, 70% Vermentino.

Toutes nos sélections sont issues de productions biologique, biodynamique ou en lutte raisonnée.

Le Viognier est issu de nos parcelles en IGP Cévennes

Aucun produit chimique, pesticide ou herbicide n'est utilisé.

Vinification :

Vendangés de nuit ou tôt le matin, les cépages sont issus de pressurage direct avec fermentation à basse température.

Servir à :

8° -10°C.

Garde :

Jusqu'à 2 ans.

Alcool :

13°

Ceil :

Clair et brillant avec des reflets dorés.

Nez :

Intense avec des notes d'agrumes et de fleurs blanches.

Bouche :

Le vin est frais et élégant.

Conditionnement :

- ≈ Bouteille Bourgogne Ecova Tradition, bague plate, feuille morte, 465g
- ≈ Diam 1, 44mm ou capsule vis
- ≈ Capsule complexe épais
- ≈ Contre étiquette Français/Anglais
- ≈ Carton export 3x2
- ≈ Code bar : **3760225690239**

Terroir :

La Clape,
Minervois
IGP Cévennes.

