

CUVÉE

Blanc
de noir

PAPPOUTH 2021

Nez délicat de fruits à noyau avec des notes poivrées et de pierre à fusil.
Bouche frissonnante, acidité vivante et rafraichissante. À ouvrir sur une
belle salade de fenouil et agrumes par une belle journée d'été.

CÉPAGE	gamay
TERROIR	vignes de 40-50 ans sur sols argilo-calcaires
MODE DE CULTURE	pratiques nature et biodynamiques non certifiées
VINIFICATION	pressurage direct / refroidissement de la cuve pour précipiter les matières colorantes au fond / fermentation en cuves inox / non filtré / non collé / aucun ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	en bouteilles



NATHALIE BANES

ARTISANE: NATHALIE BANES