Vin de France Purviti La rosée, BIO, Biodynamie 2023 75 cl Rosé
13,50 € (11,16 HTVA)

Village	Séguret
Domaine	Purviti
Couleur	Rosé
Millésime	2023
Conditionnement	75 cl

Ce qu'en dit la presse

Accompagne...

Ce qu'on en dit

Récolte manuelle. Les raisins sont triés. Courte macération pelliculaire. Fermentation thermorégulée à 20°C sur les levures indigènes aucun additif œnologique, SO2 <30mg/L Fermentation malolactique puis élevage en cuve et barrique. Robe or orangé Nez sur des notes de poires willliams. Bouche ample avec une belle acidité en finale.

Mode de production

Agriculture Biologique
biodynamie