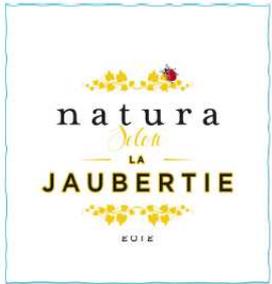


NATURA Blanc



Vin biologique

 	<table border="0"> <tr> <td>Encépagement</td> <td>80% Sémillon and 20% Sauvignon blanc</td> </tr> <tr> <td>Appellation</td> <td>A.O.C. Bergerac Contrôlée</td> </tr> <tr> <td>Région</td> <td>Sud Ouest de la France</td> </tr> <tr> <td>Elevage</td> <td>Sur lies</td> </tr> <tr> <td>Temps de garde</td> <td>4 ans</td> </tr> <tr> <td>Alcool</td> <td>13.5 %</td> </tr> <tr> <td>Acidité</td> <td>4.7 g/l</td> </tr> <tr> <td>PH</td> <td>3.34</td> </tr> <tr> <td>Sucres résiduels</td> <td>2.2 g/l</td> </tr> </table>	Encépagement	80% Sémillon and 20% Sauvignon blanc	Appellation	A.O.C. Bergerac Contrôlée	Région	Sud Ouest de la France	Elevage	Sur lies	Temps de garde	4 ans	Alcool	13.5 %	Acidité	4.7 g/l	PH	3.34	Sucres résiduels	2.2 g/l
Encépagement	80% Sémillon and 20% Sauvignon blanc																		
Appellation	A.O.C. Bergerac Contrôlée																		
Région	Sud Ouest de la France																		
Elevage	Sur lies																		
Temps de garde	4 ans																		
Alcool	13.5 %																		
Acidité	4.7 g/l																		
PH	3.34																		
Sucres résiduels	2.2 g/l																		
<p>Terroir</p>	<p>Les vignes sont situées sur un plateau en pente sur un sol de calcaire et d'argile. La densité de plantation est 4.500 pieds par hectare.</p> <p>Depuis 2005, le vignoble a été converti en agriculture biologique.</p>																		
<p>Vinification</p>	<p>Les raisins ont été cueillis à la maturité optimum et uniquement le jus clair a été fermenté a basse température en cuve inox.</p>																		
<p>Elevage</p>	<p>Couleur verte jaune pâle, fruit jaune intense et arômes fleuris. Bon équilibre avec richesse et longueur.</p>																		
<p>Dégustation</p>	<p>Idéal à l'apéritif, avec des salades, des poissons grillés ou fumés. A servir frais.</p>																		