VIN NATURE · ALT CAMP · CARBONIQUE

Vinya de Dalt

66 bouteilles !

70 % de xarel·lo et 30 % de selma de la Vinya de Dalt, au Pla de Manlleu. Macération carbonique de 14 jours, sans presse. Trouble et acidulé : vif et tranchant. Il n'y en a que 66 bouteilles.

66
BOUTEILLES · 75 CL

11 %
ALCOOL

14 jours
DE CARBONIQUE

EN 10 SECONDES

Xarel·lo et selma d'une vigne complantée de l'Alt Camp, 14 jours de carbonique. Trouble, vif et tranchant. 66 bouteilles. Zéro sulfite ajouté.

CÉPAGE
Xarel·lo 70 % · Selma 30 %

VIGNE
Vinya de Dalt

ORIGINE
Pla de Manlleu · Alt Camp

SOL
Argile

PLANTÉE
1973 et 1992 · vigne complantée

CULTURE
Biodynamie · sans chimie

VENDANGE
À la main, en petites caisses

VINIFICATION
Macération carbonique · 14 jours

JUS
Jus de goutte uniquement, sans presse

FERMENTATION
Spontanée, levures indigènes

SULFITES
Aucun ajouté

COLLAGE / FILTRATION
Aucun · ni collé, ni filtré

SERVICE
10–12 °C

ACCORDS

Poisson · Tapas · Légumes · Juste l'apéro · Pizza

L'ÉTIQUETTE

Le QR code renvoie à l'étiquette électronique UE (ingrédients et valeurs nutritionnelles).

COMMANDES · WHATSAPP
+34 644 681 428

COURRIEL
lambert75@gmail.com

SUIVRE
@sans_domaine