

VIGNOBLE MAURO GUICHENEY

« CUEILLE L'INSTANT »

Agriculture biologique, biodynamique Demeter

2024

AOP Côtes de Duras

« Sans sulfites ajoutés »



- Terroir : Argilo calcaire-limoneux
- Cépages : Malbec, merlot
- Vinification en levures indigènes sans sulfites. Elevage en cuves inox thermo régulées.
- Dégustation : Fruits noirs, floral, rose pivoine, poivre blanc. Un joli volume. Une belle structure avec une fraîcheur aromatique très agréable. Un vin de plaisir.
- Nuement d'une acidité flatteuse, cette formule Sans Sulfite Ajouté se découvre avec constance et gourmandise.
- Service : Servir entre 16 -18 °C.
- Des produits tout simples, pour retrouver le goût, des moments à partager.
- La présence de dépôt dans le vin est la preuve que le vin vit dans la bouteille. Ce n'est pas un produit inerte ce qui en fait d'ailleurs sa magie.

