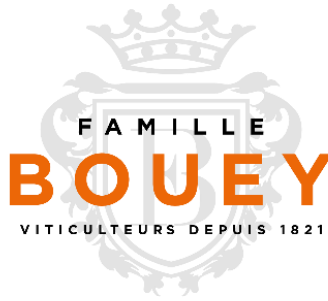




MAISON BOUJEAU

LES
NATURISTES
20
20
BORDEAUX
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

MAISON BOUJEAU
VEGAN
AB
MAISON BOUJEAU
MAISON BOUJEAU



LES NATURISTES

B O R D E A U X R O S É 2 0 2 0

HISTOIRE :

Les Naturistes, un vin engagé, produit dans le plus grand respect de la biodiversité et des valeurs du développement durable. Il est biologique, sans sulfites ajoutés, Vegan et est issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale (HVE3) et à l'agriculture bidynamique.

Ce vin, sa bouteille en verre allégé et recyclé, son étiquette en fibres de canne à sucre recyclées et son bouchon issu de forêts de liège gérées durablement vous invite à le recycler après consommation. Le futur de notre planète se dessine aujourd'hui, une bouteille à la fois.

CEPAGES:

Merlot, Cabernet Sauvignon

VINIFICATION :

Vendange uniquement des fruits mûrs. Mariage entre une agriculture biodynamique et des techniques de vinification traditionnelle et moderne. L'élevage se fait en cuve afin de préserver le fruit. Sans sulfites, il demande une attention et une surveillance toute particulière tout au long du processus de vinification.

DEGUSTATION :

Robe brillante et limpide. On découvre un nez aux arômes très fruités (pêche de vigne, fraise), un bouquet très frais. La bouche est vive, un parfait équilibre entre fraîcheur, gourmandise et acidité. On retrouve également la persistance aromatique des millésimes précédents.

DEGRE : 12%

ACCORD METS & VIN:

A l'apéritif en accompagnement d'un houmous de poids chiche ou de betterave ou d'un caviar d'aubergine. Parfait également sur un toast à l'avocat ou une tarte aux framboises et à la pistache.

ORGANIC- NO ADDED SULFITES - VEGAN -
HVE 3 - BIODYNAMIC

