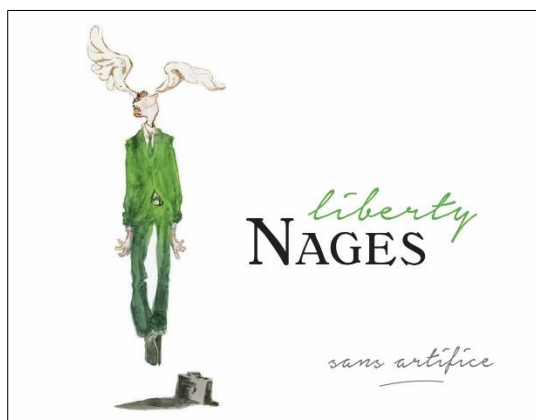


Liberty NAGES - Blanc



A la recherche de vrais vins de plaisirs, ces cuvées se sont affranchies des carcans de l'appellation et de l'œnologie moderne. Elles sont donc bio, d'un degré modéré, fermentées en levure indigènes avec une utilisation minimaliste de soufre, sans millésime, et en Vin de France pour une plus grande liberté.

Voici un vin original et croquant, pour accompagner un repas depuis l'apéritif jusqu'au dessert. Le mariage de la fraîcheur à la pétulance donne un vin charmeur par excellence !

Terroir : Argilo limoneux avec présence de calcaire en sous-sol – Vin de France – Certifié Bio

Cépages : Grenache, Roussanne et Colombard

Travail du vignoble & de cave :

- Vin biologique certifié par Bureau Veritas
- Récolte avec éraflage et foulage
- Macération pelliculaire à basse température sans ajout de SO₂ pendant 12 heures
- Pressurage à l'abri de l'air
- Ecoulage gravitaire puis fermentation en levures indigènes
- Elevage sur lies avec batonnage

Dégustation :

- Robe : Jaune aux reflets verts
- Nez : Expressif et séduisant où dominent les parfums d'agrumes et de fruit de la passion
- Bouche : Croquant avec une belle tension. La finale sur le fruit a une pointe de minéralité.

Distinction :

Médaille OR – Concours Anivin de France 2018 & 2019

Médaille Argent, mention Bio – Concours Prix Plaisir Bettane & Desseauve

Garde : S'apprécie dès maintenant ou à garder 3 ans.

Accord Mets/Vin: Servir entre 10 et 12°C.



fromages	viandes	mer	potager	herbes	cuisson	saucés	desserts
brousse	porc	huîtres	céleri	ciboulette	sauté	fine herbes	salade de
brebis	poulet	cabillaud	carottes	coriandre	grillé	agrumes	fruit
chèvre	dinde	seiche	asperges	estragon	sushi	beurre	mangue
sec						blanc	melon