

(HASHTAG)



Note : Pas noté **Prix**
Prix ??de vente 12,50 €

[Poser une question sur ce produit](#)

Fournisseurs[Ferro 13](#)

Les raisins sont récoltés à basse température et macérés à froid pendant environ 7 jours. Après pressurage, les raisins sont fermentés pendant 30 à 40 jours à basse température (max. 14 ° C). Ensuite, le vin repose sur plus de 3 mois "sur lie" et enfin 1 mois en fût avant d'être mis en bouteille.

J'ai choisi ce vin car il est léger, frais et accompagne vraiment bien les fruits de mer.