



NOTRE NATURE 2025

VIN DE FRANCE BLANC

Cépage :

Grenache blanc

Clairette

Roussanne

Mourvèdre

Picpoul

Profil sensoriel :

Arômes : Pamplémousse

Amertume délicate, filigrane

Fruits à chair blanche : fine pulpe de pêche blanche

Texture : Attaque fraîche et ample

Émotion/Sensibilité associée : Tension réconfortante

L'attaque zestée réveille en douceur, la chair blanche adoucit et l'amer discret crée une sensation de curiosité.

Vinification et élevage

- Récolte manuelle. Les raisins sont triés
- Pressurage puis léger débourage
- Fermentation thermorégulée à 18°C sur les levures indigènes
- Aucun additif œnologique
- Fermentation malolactique puis élevage en cuve et barrique
- Non filtré

ALCOOL 12%

SANS SOUFRE AJOUTES

Température de service : 10 – 12 °C

GARDE : 5 ANS



Ingrid Nueil

Vigneronne

✉ contact@lesjardinsdingrid.com

@ www.lesjardinsdingrid.com

