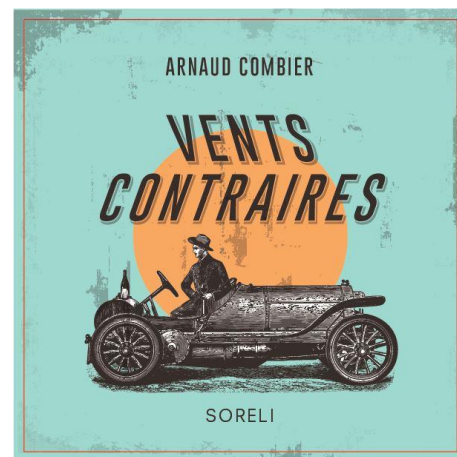


Arnaud Combiér

Vents Contraires

Vin Nature



*"Le vin est le monarque des liquides."
Brillat-Savarin*



Appellation : Vin de France

Millésime : 2021

Degré : 13%

Cépages : Jeunes vignes de Soreli, un cépage naturellement résistant qui permet une viticulture sans aucun traitement. Il est d'origine italienne, issu du Friulano. C'est un cépage blanc de Vénétie.

Terroir : Sur des sols argilo-sableux.

Conduite de la vigne : Taillée en taille courte sur cordon, viticulture BIO.

Mode de vinification : Vendange égrappée, sans sulfite, fermentation naturelle en cuve béton, extraction douce par pigeage, cuvaison de 15 jours jusqu'à fin de fermentation.

Elevage : Coules et presses sont assemblées, le vin est élevé en partie en cuve inox et une partie en foudre, sans sulfites.

Mise en bouteille : Soutiré, assemblé et mise en bouteille au printemps, léger sulfitage à la mise en bouteille.