



Maison Marlère SAS
CS 11030, 33081 Bordeaux
contact@marlere.com
www.marlere.com



LA VIE SAUVAGE

AOC BERGERAC

BLANC BIOLOGIQUE

SÉMILLON, SAUVIGNON BLANC

Vinification

Pressurage pneumatique, débourbage à froid et fermentation à température contrôlée (17/18 °C). Elevage sur lies pendant 3 mois afin de stabiliser le vin de façon naturelle et développer les arômes et le gras en bouche

Notes de dégustation

Robe pâle aux reflets gris-vert, nez intense et complexe avec des notes de fleurs d'acacia et d'agrumes confits. Belle fraîcheur et de la matière qui lui confère une finale longue et agréable.

Accords mets

Apéritifs, saumon fumé et poissons

Température de service : 8-10°C

Potentiel de garde : A boire dans les 2 ans

Taux d'alcool : 13,5% vol

Packaging 100% eco-conçu

