



=

RAISIN BIO

+

VENDANGES MANUELLES

+

RIEN

(pas de levures exogènes, pas de correcteur d'acidité, pas d'ajout de sucres, pas le manuel du petit chimiste, pas d'osmose inverse, pas de flashpasteurisation, etc.)

+

LE MOINS POSSIBLE DE SULFITES

(max 30mg/l pour le rouge et max 40mg/l pour le blanc) : le moins possible, et de préférence seulement à la mise en bouteille