



Appellation : AOC Anjou Rouge.

Dénomination : SO 'Nat ! Sans Sulfites Ajoutés

Le domaine : Domaine de Bois Mozé.

C'est en Anjou, sur les coteaux qui dominent le grand fleuve Loire, que se trouve le Domaine de Bois Mozé ; il se situe à Coutures, petit village sommeillant à trois kilomètres des berges : lumière, blancheur de la pierre, douceur... Côté géologie Bois Mozé déroule ses vignes sur la bordure sud-occidentale du Bassin parisien, d'où la riche variété de sols qui permet d'offrir toute une palette d'AOC. Aujourd'hui, tous les vins du Domaine sont vinifiés par Mathilde GIRAUDET-CRAPIER. Domaine de 37 hectares de vignes.

Le terroir : Argilo-Calcaire.

Les Cépages : 100% Cabernet Franc.

Elevage : Cuve inox.

Formats disponibles : Bouteille 75 cl.

Notre appréciation :

D'une couleur intense et riche, le Nez est très fruité, belle élégance.

En Bouche une structure ronde avec une belle fraîcheur.

So Nat est un vin gouleyant, sur le fruit. Très agréable à l'apéritif, ce vin rond et léger sera également très apprécié sur des viandes grillées.

Certification : Agriculture Biologique.

