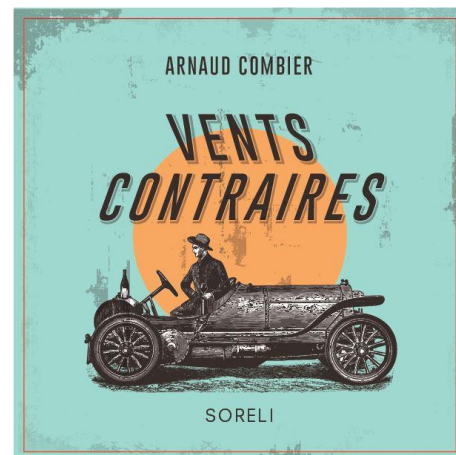


# Arnaud Combiér

## Vents Contraires

### Vin Nature



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



**Appellation** : Vin de France

**Millésime** : 2021

**Degré** : 13%

**Cépages** : Jeune 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** : Taillé 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.