# Valérie Forgues

## *Gamay 2022*

vendanges manuelles,
vinification naturelle

VIN DE FRANCE

MIS EN BOUTEILLE A LA PROPRIÉTÉ PAR V.FORGUES,
vigneron à 41110 Mareuil-sur-Cher

Nos vins sont les reflets de leurs paysages,
ils quittent les chemins conventionnels et
affirment leur personnalité en notes friandes et sincères.

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

FR-BIO-01 AGRICULTURE FRANCE

un léger dépot ne nuit pas à la qualité de nos vins

L.Gam22

750 ml.

12.5/%vol.

Ingrédients : raisin, conservateurs **(sulfites)**

Mis en bouteille sous atmosphère protectrice

| informations nutritionnelles pour 100 ml | |
|---|---|
| Energie | 73kcal 302 kj |
| Matières grasses | 0g |
| *dont acides gras saturés* | 0g |
| Glucides | 0.2g |
| *dont sucres* | 0.2g |
| Protéines | 0g |
| Sel | 0g |