



Vignes

350 m d'altitude.
Schistes noirs. Exposition Sud
Rendement : 18 hl/ha
Vignoble en biodynamie DEMETER

Cave

Cuvaison grappes entières
3 semaines cuve ciment.
Vinification et élevage sans soufre,
ajusté à la mise en bouteille.
Elevage : 12 mois en pièces

Liedoner Pelut
Cinsault
Carignan franc de pied

Dégustation

Robe rubis.
Notes mentholées. Epices, poivres. Réglisse.
Servir à 16°C
Accompagne élégamment tout un repas.

Bouteille

Bouteille : 75 cl - Bourgogne Trad.allégée
Bouchon : 45x24 - Liège
Capsule : Cplx NOIRE
Caisse : Carton ou bois 1x 6 bt