

CUVÉE

Rouge

BABIOLE 2022

CÉPAGE	60% syrah, 30% grenache & 10% merlot
TERROIR	vignes de 20 ans (syrah), 60 ans (grenache) et 25 ans (merlot) sur sols argilo-calcaires
MODE DE CULTURE	biologique et biodynamique certifié
VINIFICATION	grappes entières / macération de 10 jours en cuve de fibre de verre / fermentation en cuve de fibre de verre / non filtré / non collé / aucun ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	7 mois en cuve de fibre de verre



ANDRÉA CALEK

ARTISANS : ANDRÉA CALEK ET STEFANA NICOLESCU