

rouge

CUVÉE

# BÂTON 2021

VIN DE FRANCE

CÉPAGE	50% carignan, 30% grenache gris & 20% carignan gris, macabeu & tourbat
TERROIR	vignes de plus de 80 ans sur des sols de granites à plus de 1440m d'altitude
MODE DE CULTURE	biologique en cours de certification
VINIFICATION	grappes entières / macération de 7 jours / fermentation naturelle en cuve inox / non collé / légèrement filtré / ajout léger de soufre après la fermentation malolactique (20 mg/L)
VIEILLISSEMENT	8 à 10 mois en inox



LA BANCALE

ARTISAN.E.S : BASTIEN ET CÉLINE BAILLET