

CUVÉE

rouge

BRIC À BRAC 2021

VIN DE FRANCE

Vincent et Manu produisent seulement quelques barriques de ce vin. La création d'une excellente Syrah représente un voyage émotionnel car c'est un défi. En raison de cela, cette cuvée revêt une signification sentimentale particulière pour Vincent et Manu. "Bric à Brac" fait référence à de petits objets décoratifs appréciés pour leur ancienneté ou leurs liens sentimentaux.

CÉPAGE	syrah
TERROIR	deux parcelles de vignes de 30 ans en moyenne sur sols argilo-calcaires & basaltes / 450m au dessus du niveau de la mer
MODE DE CULTURE	biologique certifié
VINIFICATION	grappes entières / macération carbonique de 10 jours / fermentation naturelle en cuve béton / non filtré / non collé / ajout de soufre minime
VIEILLISSEMENT	10 mois en fût repassé



LES DEUX TERRES

ARTISAN.E.S : VINCENT FARGIER ET MANUEL CUNIN