

CUVÉE

rouge

ALLEGRO 2021

Belle couleur rubis claire, un nez sur les petits fruits rouges tendus, une bouche gouleyante, vive, rafraichissante. Un beau vin de soif mais qui ne manque pas de fond comme Gérard sait les faire !

CÉPAGE	grolleau
TERROIR	vignes de 35 ans sur sols de gravettes et calcaires
MODE DE CULTURE	biologique et biodynamique certifié
VINIFICATION	égrappé / macération de 2 semaines en cuve inox / fermentation naturelle en cuve inox / non filtré / non collé / aucun ajout de soufre à la mise en bouteille
VIEILLISSEMENT	8-10 mois en cuve inox



GÉRARD MARULA

ARTISAN : GÉRARD MARULA