

CUVÉE

rouge

AQUÍ SEM BÉ 2022

IGP CÔTES CATALANES

CÉPAGE	syrah
TERROIR	lieudit "Coumal des Ciriès" 350 mètres au dessus du niveau de la mer / sols de ables issus de granite et de micashistes, coteau est-sud-est
MODE DE CULTURE	certification biologique en cours / pratiques biodynamique
VINIFICATION	raisins égrappés à la main au crible afin d'obetrnir des raisins intacts (panneau de noisetier criblé de trous, posé sur la cuve) / macération de 3 jours / remontages réguliers / pigeages manuels doux / presse manuelle hydrolique/ non collé / non filtré / aucun ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	8 mois en barriques de 4 hectolitres de plusieurs vins & en inox de 10 hectolitres



L'ATELIER VIGNERON

ARTISAN : CHARLES GAUTHIER-MARCIL