

rouge

CUVÉE

# ARCADIAN 2022

VIN DE FRANCE

CÉPAGE	70% pinot noir & 30% gamay
TERROIR	sols de gravette & de tuffeau
MODE DE CULTURE	pratique biodynamique
VINIFICATION	Le pinot noir est récolté à légère sous-maturité, égrappé, puis macéré pendant 10 jours / le gamay est récolté à pleine maturité et traité en grappes entières, avec une macération carbonique de 10 jours / fermentation naturelle en inox en deux cuves séparées / non collé / non filtré / aucun ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	Les deux jus sont élevés séparément en barriques de plusieurs passages / assemblés en octobre 2023



DOMAINE VALLÉE MORAY

ARTISAN : HERVÉ GRENIER