

CUVÉE

blanc

# BLANC DE NOIRS 2022

VIN DE FRANCE

CÉPAGE	cinsault
TERROIR	vignes de 70 ans en gobelet sur sols de gravettes (éboulis de calcaire et argile rouge)
MODE DE CULTURE	biologique et biodynamique
VINIFICATION	vendange entière / pressurage direct / fermentation en cuve inox / non filtré / non collé / minime ajout de soufre à la mise en bouteille
VIEILLISSEMENT	1 an en cuve béton & 1 an en bouteilles



ZÉLIGE-CARAVENT

ARTISANS : MARIE ET LUC MICHEL