

CUVÉE

rosé

BLANC DE NOIR 2020

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	20 % vendange entière & 80% égrappé / 2 semaines de macération en cuve béton / non filtré / non collé / minime ajout de soufre à la mise en bouteille
VIEILLISSEMENT	9 mois en cuve béton



ZÉLIGE-CARAVENT

ARTISANS : MARIE ET LUC MICHEL