

CUVÉE

blanc

GRENACHE BLANC 2023

VIN DE FRANCE

CÉPAGE	grenache blanc
TERROIR	vignes de 10 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 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