

rouge

CUVÉE

CA 2022

VIN DE FRANCE

CÉPAGE	carignan
TERROIR	vignes de 30-40 ans sur sol argilos-calcaires exposé Est
MODE DE CULTURE	polyculture / biodynamie non certifié
VINIFICATION	grappes entières / 1 jours de macération en cuve inox / légers pigeages / doux pressurage / non filtré / non collé / aucun ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	10 mois en cuve inox



DOMAINE DE LA CESSIÈRE

ARTISAN : ANTOINE CAUCHY