

rouge

CUVÉE

CA 2022

VIN DE FRANCE

CÉPAGE	carignan
TERROIR	vignes de 50 ans sur sol argilos-calcaires d'origine fluviale exposé Est
MODE DE CULTURE	polyculture / Enherbement total et un début d'agroforesterie avec quelques fruitiers dans les vignes
VINIFICATION	égrappés / presse sur le mout de muscat / 14 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