

CUVÉE

Rouge

CARRETON 2022

VIN DE FRANCE

CÉPAGE	mourvèdre
TERROIR	vignes de 30 ans en exposition Nord sur des sols argilos-calcaires
MODE DE CULTURE	biologique en cours de certification
VINIFICATION	grappes entières / macération de 12 jours en cuve inox / pressurage pneumatique / fermentation naturelle en cuve inox / non collé / légèrement filtré / ajout léger de soufre après la fermentation malolactique (20 mg/L)
VIEILLISSEMENT	5 mois en cuve inox



LA BANCALE

ARTISAN.E.S : BASTIEN ET CÉLINE BAILLET