

CUVÉE

Rouge

CHAMP BLANC 2020

Un gamay de haut niveau avec un profil un plus sérieux et assumé. De beaux amers et une légère astringence, pour amadouer les plus frileux au vin nature. À ouvrir avec des grillades de poulet ou de porc en bonne compagnie !

CÉPAGE	gamay
TERROIR	vignes de 15 à 90 ans sur sols granitiques
MODE DE CULTURE	pratiques nature et biodynamiques, certifié biologique
VINIFICATION	grappes entières / macération semi-carbonique pendant 8 jours en cuve de béton / non filtré / non collé / aucun ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	en cuves de béton



JULIEN MERLE

ARTISAN : JULIEN MERLE