

CUVÉE

rouge

CHÂTONS DE GARDE 2022

VIN DE FRANCE

CÉPAGE	syrah
TERROIR	vignes de 25 ans sur sols argilo-calcaires
MODE DE CULTURE	biologique certifié
VINIFICATION	grappes entières foulée aux pieds / macération de 10 jours / fermentation en cuve de fibre de verre / non filtré / non collé / aucun ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	10 mois en vieux foudres



ANDRÉA CALEK

ARTISANS : ANDRÉA CALEK ET STEFANA NICOLESCU