rouge

CUVÉE

CHOULOUR 2021

VIN DE FRANCE

CÉPAGE	80% carignan & 20% amaron gris
TERROIR	vignes de 30 ans en moyenne sur sols de schistes
MODE DE CULTURE	pratiques biodynamiques et naturelles
VINIFICATION	égrappé / macération de 10 jours en cuves inox / fermentation avec levures naturelles cuve inox / non collé / non filtré / aucun ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	6 mois en inox

L'EAU DU NÉNUPHAR

ARTISAN : ALEXANDRE LANGLOIS