

CUVÉE

COME DEL LLOP 2023

VIN DE FRANCE

CÉPAGE	grenache blanc
TERROIR	parcelle d'une dizaine d'année sur le lieu dit "coume du loup" / un coteaux très caillouteux de calschistes exposé nord
MODE DE CULTURE	biologique en cours de certification
VINIFICATION	vendanges en deux temps / première vendange en grappes entières & presse directe / deuxième vendange 5 jours plus tard / égrappés et macération de 7 jours avec beaucoup de pigeages / fermentation naturelle / non collé / non filtré / ajout minime de soufre
VIEILLISSEMENT	6 mois en amphore de grès



LA BANCALÉ

ARTISAN.E.S : BASTIEN ET CÉLINE BAILLET