

CUVÉE

orange

COME DES LLOP 2024

VIN DE FRANCE

CÉPAGE
TERROIR

grenache blanc
parcelle d'une dizaine d'année sur le lieu dit "coume du loup" / un coteaux très caillouteux de calschistes exposé nord biologique en cours de certification

VINIFICATION

vendanges en deux temps / vendanges le matin / macération de 7 jours en grappes entières / non collé / non filtré / ajout minime de soufre

VIEILLISSEMENT

6 mois en fibre de verre



LA BANCALE

ARTISAN.E.S : BASTIEN ET CÉLINE BAILLET