

CUVÉE

rouge

CÔT LIBRI 2015,

VIN DE FRANCE

La douce noire est également connue sous le nom de corbeau, qui se définit par des arômes ronds, souples et juteux. Nous en retrouvons également en Italie, sous le nom de bornarda.

CÉPAGE	côt
TERROIR	vignes de 40 ans en moyenne
MODE DE CULTURE	biodynamique non certifié
VINIFICATION	égrappé / macération de 10 jours en cuve inox / fermentation naturelle en vieux fûts / non filtré / non collé / aucun ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	10 mois en vieux fûts



VALLÉE MORAY

ARTISAN : HERVÉ GRENIER