

CUVÉE

rouge

DOUCE NOIRE 2021

IGP ISÈRE

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	douce noire
TERROIR	vignes plantées en 2016 sur sols de schistes noirs / exposition Sud-Est / 540m d'altitude
MODE DE CULTURE	biologique certifié
VINIFICATION	90% grappes entières & 10% égrappé / macération semi-carbonique de 10 jours en cuve inox / fermentation naturelle / non filtré / non collé / ajout minime de soufre à la mise en bouteille
VIEILLISSEMENT	10 mois en inox (80%) et en fûts neutres (20%)



JÉRÉMY BRICKA

ARTISAN : JÉRÉMY BRICKA