

CUVÉE

rouge

ELLIPSE 2019

VIN DE FRANCE

CÉPAGE	50% syrah, 30% cinsault & 20% grenache
TERROIR	vignes de 45 à 55 ans sur sols de gravettes (éboulis de calcaire et argile rouge)
MODE DE CULTURE	biologique et biodynamique certifié
VINIFICATION	80% égrappé & 20% grappes entières / 2 semaines de macération en cuve béton / doux pressurage / cépages fermentés séparément en cuve béton / assemblage des cépages 3 mois avant la mise en bouteille / non filtré / non collé / minime ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	9 mois en cuve béton



ZÉLIGE-CARAVENT

ARTISANS : MARIE ET LUC MICHEL