

CUVÉE

rouge

ÉTRAIRE DE L'ADUÏ 2021

CÉPAGE	étraire de l'Aduï
TERROIR	sur sols de schistes noirs à 560 mètres d'altitude
MODE DE CULTURE	biologique certifié
VINIFICATION	10% égrappé & 90% grappes entières / macération semi-carbonique de 10 à 12 jours en cuve inox / fermentation naturelle en cuve inox / non filtré / non collé / minime ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	11 mois en tonneaux de plusieurs passages



JÉRÉMY BRICKA

ARTISAN : JÉRÉMY BRICKA