

CUVÉE

rouge

FARDA 2021

VIN DE FRANCE

CÉPAGE	syrah
TERROIR	raisins de négoce achetés dans le Minervois sur des sols argilo-calcaires
MODE DE CULTURE	biologique non certifié avec pratique biodynamique
VINIFICATION	égrappé / 9 jours de macération semi carbonique en inox / fermentation naturelle / non filtré / non collé / aucun ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	en cuve inox pour 8 mois



L'EAU DU NÉNUPHAR

ARTISAN : ALEXANDRE LANGLOIS