

Rouge

CUVÉE

FLEUVE ROUGE 2021

VIN DE FRANCE

| | |
|-----------------|--|
| CÉPAGE | 50% grenache & 50% syrah |
| TERROIR | vignes situés à Maury |
| MODE DE CULTURE | biologique en cours de certification |
| VINIFICATION | grappes entières / macération de 10 jours en inox / fermentation naturelle en cuve inox / non collé / légèrement filtré / ajout léger de soufre après la fermentation malolactique (20 mg/L) |
| VIEILLISSEMENT | 8 à 10 mois en inox |



LA BANCALE

ARTISAN.E.S : BASTIEN ET CÉLINE BAILLET