

CUVÉE

rouge

KILIM 2019

VIN DE FRANCE

CÉPAGE	carignan
TERROIR	vignes de 70 ans en gobelet sur sols de gravettes (éboulis de calcaire et argile rouge)
MODE DE CULTURE	biologique et biodynamique certifié
VINIFICATION	80% égrappé & 20% grappes entières / 3 semaines de macération en 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	10 mois en cuve béton



ZÉLIGE-CARAVENT

ARTISANS : MARIE ET LUC MICHEL