

CUVÉE

rouge

KOKI 2018

CÉPAGE	cabernet franc
TERROIR	vignes de 80 ans sur sols argilo-calcaires sablonneux exposées Sud-Est
MODE DE CULTURE	biologique certifié
VINIFICATION	vendanges entières / macération carbonique à la glace sèche de 15 jours en cuve de fibre de verre et inox / fermentation naturelle en cuve de fibre de verre / non filtré / non collé / aucun ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	24 mois en vieux fûts de 4ème passage suivi de 24 mois en cuve de fibre de verre



JARDINS DE LA MARTINIÈRE

ARTISAN : KAYA TUTSUI