

CUVÉE

rouge

LA COQUILLE MAGNUM 2022

IGP AVEYRON

CÉPAGE	60% cabernet franc & cabernet sauvignon, 40% merlot
TERROIR	vignes de 20 ans sur coteaux de schiste de la Dourdou de Conques
MODE DE CULTURE	biologique certifié et biodynamie non certifiée
VINIFICATION	raisins égrappés & vinifiés séparément / 15 à 20 jours de macération semi-carbonique / doux pressurage / fermentation naturelle / non filtré / non collé / aucun ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	6 mois en cuve inox



PATRICK ROLS

ARTISAN : PATRICK ROLS