

CUVÉE

rouge

# LA TRAVERSE 2023

VIN DE FRANCE

|                 |  |
|-----------------|--|
| CÉPAGE          | 60% pinot noir / 40% gamay   |
| TERROIR         | vignes entre 30 et 80 ans en exposition ouest / sols argilo-calcaires  |
| MODE DE CULTURE | biologique   |
| VINIFICATION    | grappes entière / infusion de 10 jours en inox / presse à cliquet / fermentation naturelle en fibre de verre / non collé / non filtré / ajout minime de soufre |
| VIEILLISSEMENT  | 9 mois en cuve de fibre de verre   |



CHARLOTTE SONJON

ARTISANNE: CHARLOTTE SONJON