

CUVÉE

Rouge

LA SAOULÉE 2021 MAGNUM

CÉPAGE	gamay
TERROIR	vignes de 40-50 ans sur sols sablonneux, parcelle plus basse près de la vallée
MODE DE CULTURE	pratiques nature et biodynamiques non certifiées
VINIFICATION	égrappé / macération et fermentation en cuve béton / non filtré / non collé / aucun ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	en cuve béton



NATHALIE BANES

ARTISANE: NATHALIE BANES