

CUVÉE

rouge

# LES LOUSTICS MAGNUM 2019

|                 |  |
|-----------------|--|
| CÉPAGE          | grenache   |
| TERROIR         | vignes de 45 ans sur sols de schistes  |
| MODE DE CULTURE | biodynamique non certifié  |
| VINIFICATION    | 80% grappes entières et 20% égrappé / 6 jours de macération en cuve béton / foulé au pied / fermentation en vieux fûts / non collé / non filtré / minime ajout de soufre |
| VIEILLISSEMENT  | 10 mois en vieux fûts  |



LA PETITE BAIGNEUSE

ARTISAN : PHILIPPE WIES