

CUVÉE

rouge

LES ÉTAPES 2022

VIN DE FRANCE

CÉPAGE	pinot noir
TERROIR	vignes de plus de 20 ans plantées en coteaux abrupts sur des sols limoneux et calcaires
MODE DE CULTURE	biologique non certifié
VINIFICATION	grappes entière / macération en cuve tronconique de 15 à 20 jours / fermentation naturelle / non collé / non filtré / aucun ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	8 à 15 mois en barrique de plusieurs passages



DOMAINE DU PERRON

ARTISAN: FRANÇOIS GRINAND