

CUVÉE

rouge

MARCOTTE 2021

CÉPAGE	duras & brauicol
TERROIR	vignes de 30 ans en moyenne sur sols argilo-calcaires, négoce, vignes de Duras vers Cordes sur Ciel et vigne de Brauicol vers Cahuzac
MODE DE CULTURE	biologique certifié
VINIFICATION	égrappé / macération de 12 jours en cuve inox / non filtré / non collé / minime ajout de soufre à la mise en bouteille (23 mg/l)
VIEILLISSEMENT	4 à 5 mois en cuve inox



LAURENT CAZOTTES

ARTISAN : LAURENT CAZOTTES