

CUVÉE

Rouge

# MARIE-GALANTE 2018

VIN DE FRANCE

Cuvée de gastronomie. De superbes arômes de fruits noirs très mûrs, des notes raffinées de fumée, de menthol, une texture soyeuse, une belle longueur et un très bel équilibre.

<b>CÉPAGE</b>	cinsault
<b>TERROIR</b>	vignes de 70 ans en gobelet sur sols de gravettes (éboulis de calcaire et argile rouge)
<b>MODE DE CULTURE</b>	biologique et biodynamique
<b>VINIFICATION</b>	20 % vendange entière & 80% égrappé / 2 semaines de macération en cuve béton / non filtré / non collé / minime ajout de soufre à la mise en bouteille
<b>VIEILLISSEMENT</b>	9 mois en cuve béton



ZÉLIGE-CARAVENT

ARTISANS : MARIE ET LUC MICHEL