

CUVÉE

rouge

MAZURKA 2019

VIN DE FRANCE

La belle acidité joue avec des arômes de poivre noir, de violettes et de prunes mauves. En bouche, c'est une explosion de griottes et de notes fumées qui vous rendent joyeusement nerveux. Accrochez-vous, la fête commence !

CÉPAGE	40% mourvèdre, 20% syrah, 20% cinsault, 20% carignan
TERROIR	vignes de 35 ans en moyenne sur sols argilo-calcaires
MODE DE CULTURE	biodynamique et biologique
VINIFICATION	80% égrappé & 20% grappes entières / 2 semaines de macération en foudre / cépages fermentés séparément en foudre / assemblage des cépages 3 mois avant la mise en bouteille / non filtré / non collé / minime ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	6 mois en vieux foudre
ACCORD	Un classique smoked meat sandwich avec une TONNE de pickle!



DOMAINE ZÉLIGE-CARAVENT

ARTISAN.E.S : LUC ET MARIE MICHEL