

CUVÉE

rouge

MISS MOND' 2022

VIN DE SAVOIE

Notes de la vigneronne:

Couleur soutenue, robe grenat aux reflets fauves et violet. Le nez propose une générosité franche au fruit juteux et intense, avec des notes poivrées et fleuries: humus, violette, cassis et myrtille, baie de Sichuan, muscade et laurier. La bouche est ronde et sévère.

| | |
|-----------------|---|
| CÉPAGE | mondeuse |
| TERROIR | argilo-calcaires en altitude |
| MODE DE CULTURE | en conversion biologique 2e année |
| VINIFICATION | grappes entières / macération de 25 jours en cuve de bois tronconique / fermentation naturelle / embouteillage en mars 2023 / non filtré / non collé / 1g de soufre ajouté à la mise en bouteille |
| VIEILLISSEMENT | 6 mois en cuve béton |



FRANCE GONZALVEZ

ARTISANE : FRANCE GONZALVEZ