

rouge

CUVÉE

OARISTY'S 2022

VIN DE FRANCE

CÉPAGE	95% syrah & 5% de muscat à petits grains
TERROIR	vignes de 40 ans sur sols de schistes
MODE DE CULTURE	en conversion biologique
VINIFICATION	grappes entières / macération de 3 semaines / fermentation naturelle en tonneaux / foulé / non filtré / non collé / aucun ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	8 mois en vieilles barriques



MAS GUALLAR

ARTISANE : CAMILA OPAZO