

orange

CUVÉE

OXYMORON 2022

VIN DE FRANCE

CÉPAGE	muscat à petits grains, muscat d'Alexandrie & roussanne
TERROIR	sols de schistes
MODE DE CULTURE	en conversion biologique
VINIFICATION	égrappé / presse directe des raisins / macération de 14 jours en cuve inox avec les marcs de la cuvée Gato 2022 / fermentation naturelle en cuve inox / non filtré / non collé / aucun ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	2/3 8 mois en cuve inox & 1/3 en barriques de vin rouge



MAS GUALLAR

ARTISANE : CAMILA OPAZO