

CUVÉE

Rouge

# PENULTIÈME 2021

CÉPAGE	90% merlot & 10% viognier (achat de raisin Gérald Loustric)
TERROIR	vignes de 25 ans sur sols argilo-calcaires
MODE DE CULTURE	biologique certifié
VINIFICATION	vendanges entières foulée aux pieds / macération de 10 jours / fermentation en cuve de fibre de verre / non filtré / non collé / aucun ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	24 mois en vieux foudres



ANDRÉA CALEK

ARTISANS : ANDRÉA CALEK