

CUVÉE

rouge

RIPAILE 2021

VIN DE FRANCE

"La Ripaille" désigne un terme français pour "festin" ou "banquet", pouvant aussi représenter un restaurant où les gens se réunissent pour partager un repas copieux, souvent dans une ambiance joyeuse et conviviale propre à la culture française.

En d'autres mots ; un rouge juteux et festif!

CÉPAGE	carignan
TERROIR	assemblage de deux parcelles sur des sols argilos-calcaires & basalte / jeunes vignes et vignes de 35 ans
MODE DE CULTURE	biologique certifié
VINIFICATION	jeunes vignes égrappé & vieille vignes grappes entières / macération carbonique de 10 jours séparément / fermentation naturelle en cuve béton / assemblage des jus / non filtré / non collé / ajout de soufre minime
VIEILLISSEMENT	10 mois en fût repassé



LES DEUX TERRES

ARTISAN.E.S : VINCENT FARGIER ET MANUEL CUNIN