

rosé

CUVÉE

# ROSÉ 2020

VIN DE FRANCE

CÉPAGE	cinsault & aramon
TERROIR	vignes de 70 ans en gobelet sur sols de gravettes (éboulis de calcaire et argile rouge)
MODE DE CULTURE	biologique et biodynamique
VINIFICATION	vendange entière / pressurage direct / fermentation en cuve béton / non filtré / non collé / minime ajout de soufre à la mise en
VIEILLISSEMENT	bouteille 9 mois en cuve béton



ZÉLIGE-CARAVENT

ARTISANS : MARIE ET LUC MICHEL