

CUVÉE

rouge

SAPRISTI 2021 MAGNUM

| | |
|-----------------|---|
| CÉPAGE | carignan |
| TERROIR | vignes de 45 ans sur sols de schistes |
| MODE DE CULTURE | biodynamique |
| VINIFICATION | 70% grappes entières et 30% égrappé / macrétation de 7-10 jours de macération en cuve béton / fermentation en vieux fûts / non collé / non filtré / aucun ajout de soufre |
| VIEILLISSEMENT | 10 mois en vieux fûts |



LA PETITE BAIGNEUSE

ARTISAN : PHILIPPE WIES