

CUVÉE

blanc

# TCHOU TCHOU BLANC 2022

VIN DE FRANCE

CÉPAGE	60% grenache noir, 40% grenache gris et maccabeu
TERROIR	grenache noir sur coteaux très pentu orienté nord, sur lieu-dit "la garrigue"
MODE DE CULTURE	biologique en cours de certification
VINIFICATION	pressurage directe / cofermentation naturelle en cuve de fibre de verre / non filtré / non collé / minime ajout de soufre après la fermentation malolactique (11mg/L de S02 total)
VIEILLISSEMENT	2 mois en amphore



LA BANCALE

ARTISAN.E.S : BASTIEN ET CÉLINE BAILLET