CUVÉE

rouge

VELVET 2018

PIC-SAINT-LOUP

Une cuvée qui se distingue par sa finesse et son élégance.
Un vin charpenté et gourmand avec des tannins fondus qui glisse comme du velours!

CÉPAGE	syrah
TERROIR	vignes de 40 à 70 ans sur sols de gravettes (éboulis de calcaire et argile rouge)
MODE DE CULTURE	biologique et biodynamique
VINIFICATION	20 % vendange entière & 80% égrappé / 2 semaines de macération en cuve béton / non filtré / non collé / minime ajout de soufre à la mise en bouteille
VIEILLISSEMENT	9 mois en cuve béton

ZÉLIGE-CARAVENT

ARTISANS : MARIE ET LUC MICHEL