

CUVÉE

orange

ZARDALOU 2021

VIN DE FRANCE

CÉPAGE	75% viognier 25% grenache gris et blanc
TERROIR	vignes de 30 ans en moyenne sur sols de schistes
MODE DE CULTURE	pratiques biodynamiques et naturelles
VINIFICATION	50% égrappé 50% grappes entières / 16 jours de macération semi-carbonique en fibre de verre / non filtré / non collé / aucun ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	6 mois en cuve de fibre de verre



L'EAU DU NÉNUPHAR

ARTISAN : ALEXANDRE LANGLOIS