

CUVÉE

rouge

ZAZOU 2019

VIN DE FRANCE

CÉPAGE	80% mourvèdre & 20% carignan
TERROIR	vignes de 35 ans sur sols de gravettes (éboulis de calcaire et argile rouge)
MODE DE CULTURE	biologique et biodynamique certifié
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	8-10 mois en cuve béton



ZÉLIGES-CARAVENT

ARTISANS : MARIE ET LUC MICHEL