

CUVÉE

rouge

À TOI NOUS II 2022

CÉPAGE	80% syrah & 20% grenache
TERROIR	vignes de 20 ans (syrah) et 60 ans (grenache) sur sols argilo-limoneux
MODE DE CULTURE	biologique et biodynamique certifié
VINIFICATION	50% pressurage direct et 50% vendange entière / macération de 10 jours / fermentation en cuve de fibre de verre / foulée aux pieds / non filtré / non collé / aucun ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	7 mois en cuve de fibre de verre



ANDRÉA CALEK

ARTISANS : ANDRÉA CALEK ET STEFANA NICOLESCU