

rosé

CUVÉE

L'ARROSOIR 2023

VIN DE FRANCE

CÉPAGE	30% syrah, 30% grenache, 20% mourvèdre, 20% carignan
TERROIR	sols de calschistes de l'Albien
MODE DE CULTURE	biologique en cours de certification
VINIFICATION	vendanges en caissettes / presse directe / vinification des cépages séparément / fermentation naturelle en inox / assemblage suite à la fermentation malolactique / non collé / non filtré / ajout minime de soufre
VIEILLISSEMENT	8 à 10 mois en cuve résine



LA BANCALE

ARTISAN.E.S : BASTIEN ET CÉLINE BAILLET