

blanc

CUVÉE

# L'ADRET 2022

VIN DE FRANCE

CÉPAGE	viognier
TERROIR	parcelle de vignes de 35 ans / 13 hectares sur sols argilo-calcaires & basalte
MODE DE CULTURE	biologique certifié
VINIFICATION	grappes entière / presse directe / fermentation naturelle en inox / non filtré / non collé / ajout de soufre minime
VIEILLISSEMENT	10 mois en fût repassé



LES DEUX TERRES

ARTISAN.E.S : VINCENT FARGIER ET MANUEL CUNIN