

CUVÉE

rouge

SIMPLES 2018

PIC-SAINT-LOUP

CÉPAGE	55% mourvèdre, 15% syrah, 15% grenache & 15% cinsault
TERROIR	vignes de 40 à 70 ans sur sols de gravettes (éboulis de calcaire et argile rouge)
MODE DE CULTURE	biologique et biodynamique
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	9 mois en cuve béton



ZÉLIGÉ-CARAVENT

ARTISANS : MARIE ET LUC MICHEL