



NEGRA 2021

70 % Carignan ; 30 % Grenache

Vendangé le 2 septembre

Macération semi - carbonique (pied de cuve égrappé)

2 semaines de macération

Entonné 1 semaine après pressurage

13° d'alcool

0.14 volatile

1 gramme de SO₂ par hl à la mise

2400 bouteilles