



RESTAKÉ 2021

Grenache et Carignan gris et blanc

Vendangé entre le 11 et 14 septembre

Macération de 4 jours sur Carignan

Grenache, pressurage direct

Pressé le 15 septembre puis assemblage

Entonnage 1 semaine après pressurage

13° d'alcool

0.24 de volatile

1 gramme de SO₂ par hl à la mise

800 bouteilles