



## TRANCHÉE 2021

100% Grenache noir

Vendangé le 31 août 2021

Macération semi - carbonique (pied de cuve égrappé)

Macération de 20 jours

Entonné une semaine après pressurage

14° d'alcool

0.11 volatile

Sans SO<sub>2</sub> ajouté

1700 bouteilles