



**NEGRA
2022**

70 % Carignan ; 30 % Grenache

Vendangé le 22 août

Macération semi - carbonique (pied de cuve égrappé)

15 jours de macération

Entonné 1 semaine après pressurage

13,5 ° d'alcool

0.35 de volatile

1 gramme de SO₂/hl au soutirage avant mise

1800 bouteilles