



VIERGE ROUGE 2022

100 % Grenache 3 couleurs (80% grenache gris)

Vendangé le 16 août 2022

Macération semi - carbonique (pied de cuve égrappé)

10 jours de macération

Cuve inox

Entonné 2 semaines après pressurage

12° d'alcool

0.27 de volatile

1 gramme de SO₂/hl au soutirage avant mise

2300 bouteilles