



TRANCHÉE 2022

100 % Grenache noir

Vendangé le 13 août 2022

Macération semi - carbonique (pied de cuve égrappé)

Macération de 10 jours

Entonné 1 semaine après pressurage

1 gramme de SO₂/hl au soutirage avant mise

13° d'alcool

0.24 de volatile

1200 bouteilles