



# BATEAU IVRE 2023

100 % Grenache noir

Achat de raisin

Vendangé le 25 aout 2023

Macération semi - carbonique (pied de cuve égrappé)

Macération de 8 jours

Peu d'extraction

Entonnage en demi - muid

12,5 ° d'alcool

0.23 de volatile

1 gramme de SO<sub>2</sub> par hl à la mise

3 000 bouteilles