



# Tranchée

## 2023

*Rouge*

Vendangé le 17/08

70% Grenache Noir ; 30% Syrah

12 jours de macération carbonique

En cuve inox

13% d'alcool / Volatile 0.47

PH 3.61 / Acidité totale 3.74

6 mois d'élevage en barriques

1g de S02/hL au soutirage, avant mise

1500 bouteilles