

CUVEE NUMERO

Millésime 2018

VITICULTURE

Agriculture biologique depuis 2002
Taille en guyot double
Vendanges manuelles en clayette avec tri
du raisin sur pied
Sans insecticide

DEGUSTATION

Robe: Vive et brillante, d'un rouge franc à la frange encore violette

Nez : Le premier nez est dominé par le noyau de cerise, presque clafoutis, fumée

Bouche : Souple et précise, veloutée et délicate, sensation tactile et caressante, mêlée de fraîcheur

TERROIR

Argilo-graveleux
Age moyen des vignes : 40 ans
5000 pieds / hectare

VINIFICATION

Macération préfermentaire à froid
Fermentation traditionnelle **sans sulfites**
Élevage **sans sulfites**, en amphore de terre cuite

DISTINCTION

Médaille d'or au concours Sakura (Japon)
Médaille d'or au concours Berliner Wein Trophy Berlin 2020
Médaille d'argent au concours Challenge International du vin 2020



ASSEMBLAGE 2018

100% Cabernet Franc



DÉCOUVREZ LA VIDÉO DU SITE EN CLIQUANT ICI