

Pierres de Lune 2017

Vin de France



Cette cuvée est issue de raisins provenant de parcelles de carignan de 70 ans et +100 ans, les rendements sont de 15 hl hectare.

Cépages : 100 % carignan

Le terroir : arènes granitique et schistes; Altitude entre 200 et 400m

Vinification et élevage: Fermentation traditionnelle, macération 2 semaines, levures indigènes. Elevage en cuve ; Pas de filtration. Mise en bouteille à la cave par gravité.

Sucre résiduel : < 1.6 /l

Alcool: 13 %/vol

Température de service 16°/ 18°

Conditionnement: Carton 6 blles / 12 bouteilles

Bouteilles : Bourgogne tradition cannelle 75cl