



LA CUVÉE BISTROT 2022

VIN DE FRANCE



Vignoble : Parcelles sur coteaux argilo-calcaires, conduites en Agriculture Biologique depuis 2012.
Âge moyen des vignes : 15 ans



Cépage : **100 % malbec**
Vendanges : Manuelles le 5 septembre



Vinification : Encuvage des baies entières par gravité en cuve inox. Fermentation à basse température (max 23°C). 6 jours de macération, écoulage et pressurage léger.



Elevage : Élevage sur lies fines de 6 mois dans des jarres en terre cuite. Non collé.



Mise en bouteille : 3450 bouteilles le 14 avril 2023.

SO₂ total : 52 mg/L Alcool : 12.5° pH : 3.28



"Une cuvée Bistrot 100% Malbec, fruitée, expressive sur des notes de fruits rouges et noirs avec une bouche pleine de fraîcheur."