



LE ROUGE 2022

VIN DE FRANCE



Vignoble : Parcelles sur coteaux argilo-calcaires, conduites en agriculture biologique depuis 2012.

Âge moyen des vignes : 15 ans



Cépages : **70% cabernet franc, 30% merlot.**

Vendanges : Manuelles, le 21 septembre.



Vinification : 2/3 de cabernet franc en macération carbonique (6 jours), assemblés à 1/3 de merlot (100% éraflés). Fin de fermentation en jus (à froid).



Elevage : Élevage sur lies fines de 6 mois en cuve inox. Non collé.



Mise en bouteille : 6980 bouteilles le 14 avril 2023.

SO₂ total : 40 mg/L Alcool : 14° pH : 3.58



"Souple et charmeuse, la cuvée le Rouge est idéale pour les apéritifs ou un repas entre copains."

EARL Thierry Valette

Clos Puy Arnaud, 985 route des vignes, 33350 Belvès de Castillon, France

05 57 47 90 33 - contact.cpa@orange.fr www.clospuyarnaud.com