



AOC LANGUEDOC ROUGE

CUVEE : Jean

CEPAGE : Grenache 40%. Cinsault 40%. Syrah 20%.

MILLESIME : 2016

ALCOOL : 14.5°

CONTENANCE : 75 cl

ELABORATION : Vendange mecanique. Table de tri, egrappage.

Pigeage, remontage. Elevage 12 mois en demi-muid(600l)

DEGUSTATION : Une cuvée tout en finesse sur une trame poivrée et coulis de framboise. Une très belle onctuosité avec des tanins soyeux.

Passage en agriculture Biologique (deuxieme année)