DOLCE

ROSSU

APPELLATION : *VIN DE FRANCE*

MILLÉSIME : *N.M*

CÉPAGES : *80% ALEATICU, 20% SCIACCARELLU*

SOL : *ARÈNES MONZOGRANITIQUES*

RÉCOLTE : *VENDANGES MANUELLES À 23° D'ALCOOL POTENTIEL*

VINIFICATION :

- *MACÉRATION PÉLLICULAIRE DE 48H AVANT PRESSURAGE.*
- *FERMENTATION SPONTANÉE*
- *ARRÊT NATUREL DE FERMENTATION À 13,5%*
  (130G/L DE SUCRE RÉSIDUEL)

ÉLEVAGE :

- *50% ÉLEVAGE DE 36 MOIS EN FÛTS DE CHÊNE - 500 LITRES*
- *50% ÉLEVAGE DE 48 MOIS EN FÛTS DE CHÊNE - 500 LITRES*

CERTIFICATIONS :

- *CERTIFIÉ BIO PAR ECOCERT*
- *RAISINS ISSUS DE L'AGRICULTURE DEMETER*

SERVICE : *16/17°C*