

Pierres de Lune

Millésime 2012

IGP Côtes Catalanes

Cette cuvée est issue de raisins provenant de parcelle de carignan de 70 ans et 100 ans

Les rendements 15 hl hectare.

Cépages : 100% carignan

Le terroir : Les carignan sont sur arènes granitique et schistes, des parcelles vieilles de 70 et 100 ans.

Altitude entre 200 et 400m

Vinification : Fermentation traditionnelle, macération 4 semaines, levures indigènes. Elevage de deux ans en cuve. Pas de filtration. Mise en bouteille à la cave par gravité.

Sucre résiduel: 1.1g.

SO2 total : 30 mg /l

Température de service 16°/ 18°

Millesime 2012: guide DVE

Millesime 2011 : article dans lepoint.fr du 13.11.2015

Millésime 2010. Sélectionné par le guide Hachette 2014

Revue du vin de France Nov. 2012

Millésime 2008. Sélectionné par Gilbert et Gaillard 2012. 91/100

Millésime 2007. Sélectionné par le guide Hachette 2010 **

Conditionnement: Carton 6 blles

Bouteilles : Bourgogne tradition cannelle

75cl

