

Pierres de Lune 2013

Vin de France



Cette cuvée est issue de raisins provenant de parcelles de carignan de 70 ans et 100 ans , les rendements sont de 15 hl hectare.

Le grenache est issu d'une parcelle de 50 ans.

Cépages : 80% Carignan , 20 % grenache.

Le terroir : arènes granitique et schistes; Altitude entre 200 et 400m

Vinification et élevage: Fermentation traditionnelle, macération 4 semaines, levures indigènes. Elevage de en cuve pour le carignan et le grenache; Pas de filtration. Mise en bouteille à la cave par gravité.

Alcool: 13,5 %/vol

Température de service 16°/ 18°

Sélectionné par Gilbert et Gaillard 2016 92/100

Millésime 2011 : article dans lepoint.fr du 13.11.2015

Millésime 2010. Sélectionné par le guide Hachette 2014 *

Millésime 2009. 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 bles

Bouteilles : Bourgogne tradition cannelle 75cl