



Rhyolite 2023 ! Cette cuvée issue d'une partie de vin de carignan achetée dans le sud de la France 50% et de gamay d'Auvergne issus du domaine vinifiés en rosé 50%. L'assemblage a été effectué début avril. La mise en bouteille mi-avril.

La mise en bouteille sera sous-traitée dans le but de faire des mises sous vide cela permettra de ne pas ajouter de sulfites. Elle aura lieu mi-juin et le vin sera donc disponible dans la foulée.

Deuxième année pour cette cuvée de mi-négoce avec une volonté de créer un vin frais et léger pour l'apéritif par exemple, à déguster légèrement frais.

1200 bouteilles