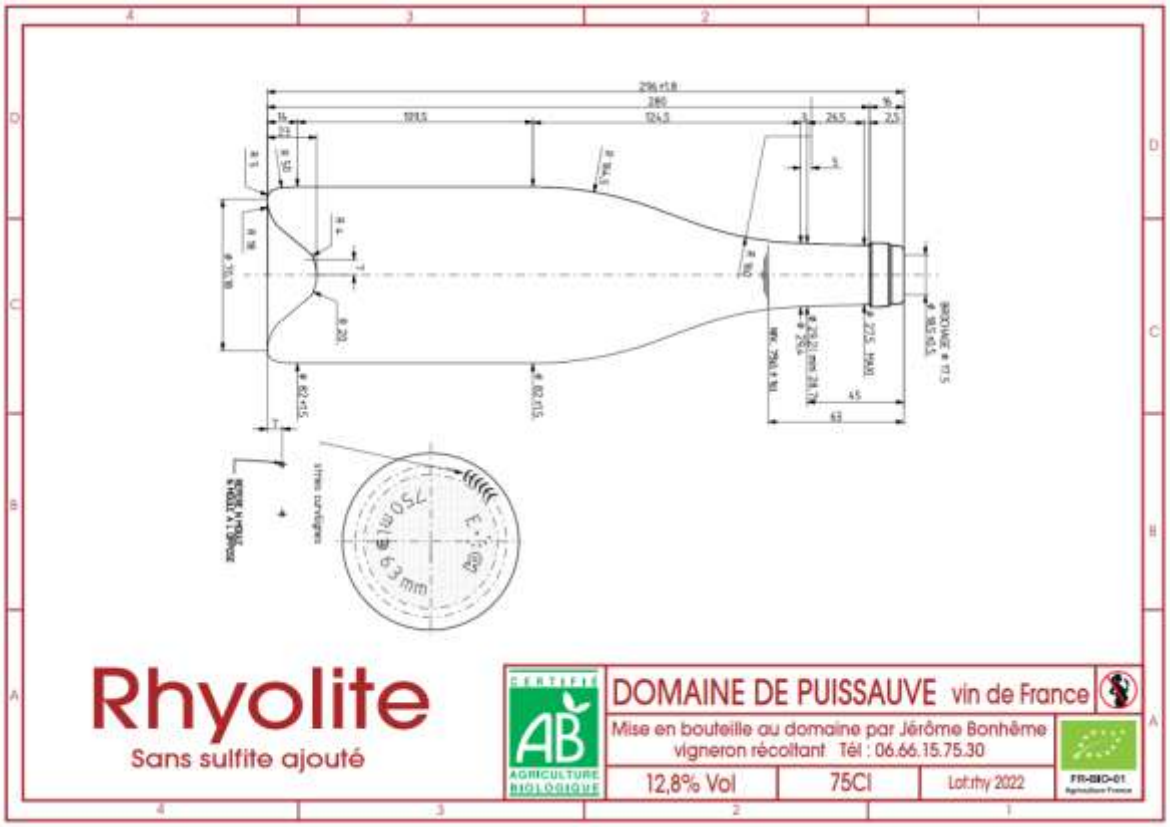

Nouveauté cette année 2022 ! Cette cuvée issue d'une partie de vin de carignan achetée dans le sud de la France 60% et de gamay d'Auvergne issus du domaine 40%. L'assemblage a été effectué début avril. La mise en bouteille aura lieu quand le vin sera prêt.

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 cuvée en partie de négoce toujours dans le but de « couvrir » les années d'aléas climatiques.

1200 bouteilles