

MAESTRAL

Côtes du Rhône Villages Laudun

Appellation d'Origine Protégée

Petits fruits rouges et épices douces composent ce vin souple et doté d'une finesse particulière.

Couleur:	Rouge
Millésime:	2013
Nom de la cuvée:	Maestral
Cépages:	Cinsault, Grenache, Syrah
Age moyen des vignes:	30 ans
Densité (pieds/ha):	4'000
Nature du sol:	Galets roulés sur argilo-calcaire
Rendement (hl/ha):	25 à 30
Vinification:	Par cépages, en levures indigènes, macération de 3 semaines en cuve béton avec remontages doux
Elevage:	18 mois en cuve béton
Production pour cette cuvée:	5'700 bouteilles



Médaille de Bronze 19^{ème} Concours Amphore 2015
concours international des vins biologiques