

L'Enchanteur



MILLÉSIME :

2021

CÉPAGE :

100% Malbec

So1 :

terre sablo argileux
reposant sur une matrice
argilo calcaire

RENDEMENT :

40 hl / hectare

ÉLEVAGE / VINIFICATION:

Macération à froid 10°C
pendant 48 heures,
fermentation alcoolique
thermo régulée en cuves
inox (Cuvaion moyenne:
25j), fermentation malo-
lactique traditionnelle
8 Mois sur lies fines

POTENTIEL DE GARDE :

2 à 15 ans

CERTIFICATION :

AB et Demeter (Biodynamie)