

CROS DES CALADES



CROS DES CALADES



Nia 2022 « La Fratrie » Vin de France

Couleur : Rouge

Production : 11 800 bouteilles

13,5 % alc./vol.

S02 total : 30 mg/l

TERROIR :

Sols : Sols argilo-calcaires entre le Rhône et les Cévennes

Climat : Climat méditerranéen

Age des vignes : Vignes de 30 ans en moyennes

Culture et appellation : Agriculture biologique (certifié ECOCERT) – Vin de France

ASSEMBLAGE : 75 % Syrah, 25 % Grenache

VINIFICATION : Fermentation avec des levures indigènes. Infusion de 40 jours en cuve tronconique bois de 100 hl ponctué d'une dynamisation journalière. Non collé et non filtré, la présence d'un léger dépôt naturel est possible

ÉLEVAGE : 6 mois en cuve tronconique bois de 100 hl



Cros des Calades – Florence et Benoît Chazallon
1067 Route du Stade – 07120 Grospierrres – France
Tél : +33 (0)4 75 93 02 55 – contact@crosdescalades.com