

CROS DES CALADES



CROS DES CALADES



Gavèl 2023 « Cabernet Sauvignon » IGP Méditerranée

Couleur : Rouge

Production : 13 066 bouteilles

13,5 % alc./vol.

SO2 total : 30 mg/l

TERROIR :

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

Climat : Climat méditerranéen

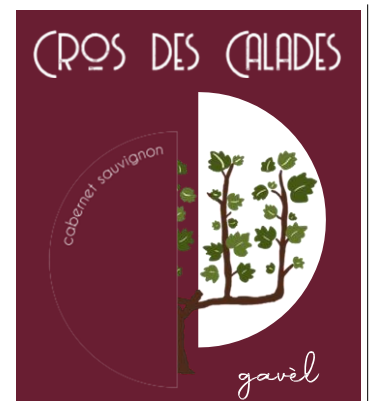
Age des vignes : Vignes de 30 ans en moyennes

Culture et appellation : Agriculture biologique (certifié ECOCERT) – IGP Méditerranée

ASSEMBLAGE : 100 % Cabernet Sauvignon

VINIFICATION : Fermentation avec des levures indigènes. Infusion de 20 jours en cuve inox ponctuée d'une dynamisation journalière. Non collé et non filtré, la présence d'un léger dépôt naturel est possible

ÉLEVAGE : 6 mois en cuve inox



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