

CROS DES CALADES



CROS DES CALADES



Azé 2023 « L'Âne » IGP Méditerranée

Couleur : Rouge

Production : 35 400 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) - IGP Méditerranée

ASSEMBLAGE : 50 % Grenache, 30 % Syrah, 20% Cinsault

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 Grospierres – France
Tél : +33 (0)4 75 93 02 55 – contact@crosdescalades.com