



Domaine : Mas de la Lune

Millésime : 2021

Appellation : Vin de France

Viticulture: Biodynamie, décoctions de plante.

Cépages: Vieilles vignes Grenache Noir 50%, Syrah 40%, 10% Mourvèdre sélection parcellaire.

Terroir: Schiste et marne noire, granitique

Vendanges: Manuelles en cagettes

Vinification & Elevage: Vinification à basse température $\frac{3}{4}$ Cuve inox thermorégulée; $\frac{1}{5}$ vieilles barriques.

Degrés d'alcool: 13,5

Sulfites: <25 mg

Certification Agriculture Biologique - Dernière année de conversion Demeter

Nombre de btl: 3400

www.lemasdelalune.com