



Domaine : Mas de la Lune

Appellation : AOC côtes du Roussillon Villages

Millésime : 2019

Viticulture: Biodynamie

Cépages: Vieilles Vignes Grenache  
Noir - 60% Syrah 20% - Mourvèdre -  
10% - Carignan Noir 10 %

Vendanges manuelles en petites  
cagettes

Terroir : Schiste et marne noire

Vinification & Élevage : Macération en  
cuve inox 3 semaines, pigeage et  
remontage pour extraction du fruit.

Élevage 8 mois 90% Cuve inox / 20  
% Barriques de chêne français 5 vins.

Bouchons : Bio 100 % Liège,  
agglomérés à la cire d'abeille.

Sulfites : <25mg

**1230 cols**