



Domaine : Mas de la Lune
Appellation : IGP Côtes Catalanes
Millésime : 2021
Viticulture: Biodynamie
Cépages: Grenache Gris 50% /
Macabeu% Vieilles Vignes
Vendanges manuelles en petites
cagettes
Terroir : Schiste et marne noire
Vinification & Élevage : Levures
Indigènes - Élevage 3 mois $\frac{2}{3}$ Cuve
inox $\frac{1}{3}$ Barriques de chêne français
5/6 vins. Sans Intrants/Sans Filtration
Degrés d'alcool : 13,5°
Bouchons : Bio 100 % Liège,
agglomérés à la cire d'abeille.
Sulfites : <18mg

2290 cols