



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**