



CUVÉE BISTROT 2023

SELECTIONS PUY ARNAUD - VIN DE FRANCE



Vignoble : Parcelles sur coteaux argilo-calcaires, conduites en Agriculture Biologique depuis 2012.
Âge moyen des vignes : 15 ans



Cépage : **75% merlot, 15% cabernet-franc, 10% malbec**

Vendanges : Manuelles le 6 septembre



Vinification : 100% érafés, 4 jours de macération, levures indigènes, écoulage et fin de fermentation en jus.



Elevage : Élevage sur lies fines de 6 mois en cuve inox. Filtration sur terre blanche.



Mise en bouteille : 4700 bouteilles le le 3 mai 2024.

SO₂ total : 27mg/L Alcool : 13° pH : 3.55