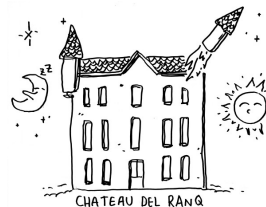


# CHATEAU DEL RANQ



## FICHE TECHNIQUE

### « BLANC DE NOIR »

<b>MILLÉSIME</b>	2021
<b>CÉPAGE</b>	Cinsault
<b>APPELLATION</b>	VIN DE FRANCE

#### ÉTIQUETTE



<b>LOCALISATION</b>	Mas del ranq, CLARET
<b>SOL</b>	Argilo/calcaire
<b>CULTURE</b>	AGRICULTURE BIOLOGIQUE CONVERSION AGRICULTURE BIODYNAMIQUE
<b>VENDANGES</b>	Fin août 2021 à la main dans des caissettes
<b>VINIFICATION</b>	Débouillage à froid, entonnage avant fermentation. Élevage sur lies de fermentation pendant 1 an. Mise en bouteille en novembre 2022.
<b>DESCRIPTION BRÈVE</b>	Très floral, élégance, fraîcheur
<b>DEGRÉS</b>	12,6 % vol