

Variedades
100% Cinsault

Origen
Francia, Languedoc, Le Mas Blanc

Suelo
cuarzo granítico

Vinificación
vendimia sin despalillado ni pisado, maceración carbónica de
14 días en frío, fermentación alcohólica con levaduras
autóctonas

Crianza
6 meses en depósitos de acero inoxidable, embotellado sin
añadir sulfuroso

Características
Tinto, Natural, Tranquilo, Afrutado y jugoso

Propiedades
Alcohol: 9,7 %, Ph: 3,48, SO2: <10, Azúcar residual: <0,2 g/l



LE TEMPS DES CERISES LA CAPITULATION NE PAIE PAS

LE TEMPS DES CERISES, Le Mas Blanc

2024 15706 75 CL

NATURAL