**Halagasha**

**2022**

![Une image contenant plein air, vélo, boisson, roue

Description générée automatiquement]()

*Dans les vignes…*

Sol : Granite décomposé

Cépages : Pinotage

Vignes : en gobelet  
Planté : 2000  
Irrigation : non

*Au chai…*

Vinification : Grappe entière en semi-carbonique pendant 8 jours en cuves inox. Vieilli pendant 5 mois en fûts de 225 L, après quoi il passe 4 semaines en cuves inox avant la mise en bouteille.

Alcool : 12°

*A la dégustation…*

Commentaire de dégustation : Fraise, framboise confite ; couleur super légère et lumineuse. Bouche légère, douce. Poivre blanc éphémère en finale.

Température de dégustation optimale : 15°

Ce vin vous est proposé en bouteilles de 75cl.