

LES ACACIAS

.....



Vigneron
JOUVES Fabien

Encépagement
100% MALBEC (COT)

Âge moyen des vignes
40 ans

Superficie / type de culture
5 ha culture bio-dynamique
(AB - Demeter - Biodyvin)

Sol / exposition
Calcaire sidérolithique
Sommet de côteaux 350 m d'altitude

Vinification
Vendanges manuelles
Vinification naturelle, égrappage,
cuvaion 30 jours
Fermentation en cuve béton

Élevage
Élevage en foudre
durant 22 mois
Non collé non filtré
SO² total : inférieur à 30 mg/L

Nombre de bouteilles
10 000

DISPONIBLE AUSSI NATURE : «SANS SULFITES AJOUTÉS»

MASEPÉRIÉ[®]
Agriculture Bio-dynamique, vins vivants