

# BID'OUILLAGE

.....



**Vigneron**  
JOUVES Fabien

**Encépagement**  
100% CHENIN

**Âge moyen des vignes**  
10 ans

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

**Sol / exposition**  
Calcaire kimeridgien affleurant  
Sommet de côteaux 350 m d'altitude

**Vinification**  
Vendanges manuelles  
Pressurage direct grappe entière,  
Fermentation en barrique

**Élevage**  
Élevage en barrique sans ouillage  
durant 24 mois  
Non collé non filtré  
SO<sup>2</sup> total : inférieur à 30 mg/L

**Nombre de bouteilles**  
600

  
**FABIEN JOUVES**  
artisan vigneron

.....

SAS JOUVES SÉLECTION

Le bourg 46090 Trespoux-Rassiels  
Tél. : 05 65 30 18 07 • Fax : 05 65 53 12 13 • Mobile : 06 86 66 10 74  
masdelperie@wanadoo.fr • www.masdelperie.com