

« LE VIN QUI RAP »

.....



●
Vigneron

JOUVES Fabien

Encépagement

30% TANNAT / 70% MALBEC

Âge moyen des vignes

40 ans

Superficie / type de culture

0,5 ha culture bio

(AB)

Sol / exposition

Calcaire sidérolithique

Sommet de côteaux 350 m d'altitude

Vinification

Vendanges manuelles

Vinification naturelle, grappe entière,
cuvaion 7 jours

Fermentation en cuve béton et barrique

Élevage

Élevage en cuve béton et barrique

durant 6 mois

Non collé non filtré

SO² total : inférieur à 30 mg/L

Nombre de bouteilles

3 000



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