

LA ROQUE

.....



Encépagement
MALBEC (COT)

Âge moyen des vignes
35 ans

Label
AB - Demeter

Sol / exposition
Marne Brune Miocène
Sommet de côteaux 350 m d'altitude

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

Élevage
Élevage en cuve béton et barrique
durant 6 mois

So² total : entre 0 et 30 mg selon millésime

DISPONIBLE AUSSI NATURE : «SANS SULFITES AJOUTÉS»


FABIEN JOUVÈS
artisan vigneron

VINS DE TERROIRS, NATURELS ET VIVANTS

.....