

« YOU FUCK MY WINE »

.....



Vigneron
JOUVES Fabien

Âge moyen des vignes
50 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