

BISTRO

.....



Origine
Roquemaure (Gard)

Encépagement
GRENACHE NOIR, GREANCHE BLANC,
GRENACHE GRIS, PICPOUL, CLAIRETTE ROSE,
CLAIRETTE BLANCHE, COUNOISE, CINSAULT

Âge moyen des vignes
35 ans

Label
AB

Sol / exposition
Sable et calcaire

Vinification
Vendanges manuelles
Vinification naturelle, grappe entière,
cuvaion 7 jours
Fermentation en cuve béton

Élevage
Élevage en cuves ovoïdes et foudres

So² total : entre 0 et 30 mg selon millésime


FABIEN JOUVES
artisan vigneron

VINS DE TERROIRS, NATURELS ET VIVANTS

.....