

LES AGUDES

.....



Encépagement

SAUVIGNON BLANC, SAUVIGNON GRIS,
CHARDONNAY, SEMILLON BLANC

Âge moyen des vignes

20 ans

Label

AB - Demeter

Sol / exposition

Coteaux argilo calcaire

Vinification

Vendanges manuelles, pressurage direct
égrappée et grappe entière, fermentation
en cuve inox et barriques
Fermentation en foudre

Élevage

Élevage en cuves inox, barriques et foudre
durant 6 mois

So² total : entre 0 et 30 mg selon millésime



FABIEN JOUVES

artisan vigneron

VINS DE TERROIRS, NATURELS ET VIVANTS

.....