

À TABLE !!!

.....



Vigneron
JOUVES Fabien

Encépagement
100% MALBEC

culture bio-dynamique
(AB - Demeter - Biodyvin)

Sol / exposition
Assemblage sur plusieurs parcelles et terroirs

Vinification
Vendanges manuelles
Saignée de toutes les cuves
Fermentation en cuve béton et barrique

Élevage
Élevage en cuve béton et barrique
durant 6 mois
Légère filtration
SO² total : inférieur à 30 mg/L

Nombre de bouteilles
6 000


FABIEN JOUVES
artisan vigneron