

LA ROQUE

.....



Vigneron
JOUVES Fabien

Encépagement
100% MALBEC (COT)

Âge moyen des vignes
35 ans

Superficie / type de culture
5 ha culture bio-dynamique
(AB - Demeter - Biodyvin)

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 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
25 000

DISPONIBLE AUSSI NATURE : «SANS SULFITES AJOUTÉS»

MAS PÉRIÉ[®]
Agriculture Bio-dynamique, vins vivants