

CUVÉE

blanc

FLEUVE BLANC 2022

VIN DE FRANCE

CÉPAGE	40% maccabeu, 40% grenache blanc & 20% grenache gris
TERROIR	maccabeu sur une parcelle (lieu dit "Larroque") d'une quinzaine d'années à Maury / grenache blanc (lieu dit "Coume de l'arayre") & grenache gris sur une parcelle (lieu dit "Coume du loup") à St-Paul de Fenouillet sur sols de calshisches de l'Albien d'environ 10 ans
MODE DE CULTURE	biologique en cours de certification
VINIFICATION	cofermentation naturelle en cuve de fibre de verre / non filtré / non collé / minime ajout de soufre après la fermentation malolactique (11mg/L de S02 total)
VIEILLISSEMENT	50% de l'élevage en jarre de grès et 50% en inox



LA BANCALE

ARTISAN.E.S : BASTIEN ET CÉLINE BAILLET