

CUVÉE

Rouge

LA REBOULE 2022

VIN DE FRANCE

CÉPAGE	75% merlot & 25% cabernet sauvignon
TERROIR	vignes de 30 ans en moyenne sur sols argilo-calcaires & basaltes
MODE DE CULTURE	biologique certifié
VINIFICATION	merlot égrappé suivi d'une macération de 16 jours / macération en grappes entières de 4 jours pour le cabernet sauvignon / fermentation naturelle en cuve béton pour le cabernet & béton pour le merlot / non filtré / non collé / aucun ajout de sulfite
VIEILLISSEMENT	6 mois en cuves inox



LES DEUX TERRES

ARTISAN.E.S : VINCENT FARGIER ET MANUEL CUNIN