

CUVÉE

blanc

FERME DES ROUMANES BLANC 2022 & 2023

VIN DE FRANCE

CÉPAGE	chardonnay
TERROIR	vignes entre 15 et 30 ans sur des sols de basaltes
MODE DE CULTURE	biodynamique
VINIFICATION	grappes entières / presse directe / assemblage 50% 2022 & 50% 2023 / fermentation alcoolique naturelle / 2022 fermenté en barrique de 350 litres durant 18 mois & 2023 en inox / assemblage des millésimes en mai 2024 / non filtré / non collé / aucun ajout de soufre



FERME DES ROUMANES

ARTISANE : BÉATRICE FROMAIGÉAT