

CUVÉE

rouge

# FERME DES ROUMANES ROUGE 2022

VIN DE FRANCE

CÉPAGE	80% grenache & 20% cinsault
TERROIR	grenache sur sols argilo-calcaires avec galets
MODE DE CULTURE	biodynamique
VINIFICATION	grappes entières / grenache en macération carbonique de 10 jours / cinsault égrappé & macération de 4 jours / fermentation alcoolique naturelle en inox / non filtré / non collé / aucun ajout de soufre



FERME DES ROUMANES

ARTISANE : BÉATRICE FROMAIGÉAT