CUVÉE

Rouge

SOLO 2021

CÉPAGE	grenache
TERROIR	vignes entre 15 et 30 sur sols argilos-calcaires
MODE DE CULTURE	biologique non certifié
VINIFICATION	égrappé / macération de 14 jours en cuve inox / fermentation naturelle en cuve inox / non filtré / non collé / aucun ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	12 mois en cuve inox

FERME DES ROUMANES

ARTISANE : BÉATRICE FROMAIGEAT