

rouge

CUVÉE

SOLO 2022

VIN DE FRANCE

CÉPAGE	grenache
TERROIR	grenache sur sols argilo-calcaires avec galets de calcaires
MODE DE CULTURE	biodynamique
VINIFICATION	égrappé / macération de 15 jours en inox / / fermentation alcoolique naturelle en inox / non filtré / non collé / aucun ajout de soufre



FERME DES ROUMANES

ARTISANE : BÉATRICE FROMAIGÉAT