

FICHE PRODUIT

« PIMPREN'ELLE »

Vin de France, Rouge, Millésime 2018 Vin
biodynamique

Cépages : Tannat (80 %)
Cabernet Franc (20 %)
35 hl/ha.

Vignoble : vin rouge issu des Mets d'Âmes

Travail à la vigne : taille tardive
engrais verts en mélange de céréales et
légumineuses,.

Vinification : courte macération de 4 jours
levurage indigène, vendanges manuelles
fermentation en cuve béton.

Elevage : élevage en cuve de 6 mois.

Dégustation : vin rouge frais

