

Viticulture : Fumure organique, protection sanitaire naturelle, taille courte, effeuillage, vendange manuelle

vendange manuelle.

Terroir: granitique

Vinification: traditionnelle en cuves inox thermo régulées, égrappage partiel, remontages et pigeage quotidiens, macération finale à chaud, cuvaison de 4 semaines avec levures indigènes.

Elevage : en totalité en fûts de chêne pendant 18 mois avec 30% de fûts neufs et 30% de fûts d'1 an et 40 % de futs de 2 ans.

Label: Vins issues de l'agriculture Biologique certifié ECOCERT.



DOMAINE BELLE

SAINT-JOSEPH
APPELLATION SAINT-JOSEPH CONTROLEE
LES RIVOIRES

2017