



VIBRATO 2024

VIN DE FRANCE



Vignoble : Parcelles sur plateau argilo-calcaire, conduites en agriculture biologique (AB) et biodynamique (Demeter et Biodyvin).

Âge moyen des vignes : 30 ans



Cépages : **90% merlot, 10% cabernet franc**

Vendanges : le 24 septembre.



Vinification : Encuvage des baies entières par gravité en cuve ciment. Macération de 7 jours sous gaz inerte sans extraction, fermentation sur levures indigènes, pressurage et assemblage des gouttes et des presses.



Elevage : Elevage de 6 mois sur lies fines en cuve ciment.



Mise en bouteille : 10 800 bouteilles le 20 mars 2025.

SO₂ total : 47 mg/L Alcool : 12° pH : 3.23