

Clos des Boutes

Sabbra Cadabra - Vin de France rouge

Grenache noir (85%), Carignan-Noir (15%). Terroir de Galets roulés

Vendange manuelle en cagettes, égrappage, travail sur levures indigènes, cuvaison et macération douce de 8 jours, élevage de 8 mois en cuve béton ovoïde.

A compter du millésime 2018, l'ensemble des vins est certifié Demeter



FR-BIO-01



Sylvain Boutée, vigneron
Clos des Boutes
Rte de Jonquières 30127 Bellegarde
06.03.41.15.49