

LES VINS DE
SAINT-EMILION



CONFIDENTIEL, vin bio et sans soufre ajouté

Saint-Emilion



— Vignoble



SURFACE

5 ha



TYPES DE SOLS

Sols sableux



CÉPAGES

Merlot 100 %



AGE MOYEN DES VIGNES

40

— Pays de commercialisation

FRANCE

— Vinification



VENDANGES

Manuelles



TYPES DE CUVES

Inox



ELEVAGE

Cuves 100 %



PRODUCTION MOYENNE ANNUELLE

20000 bouteilles

150 hectolitres

— Certifications environnementales



AGRICULTURE BIOLOGIQUE



AGRICONFIANCE



SYSTÈME DE MANAGEMENT
ENVIRONNEMENTAL - ISO 14001

Confidentiel fait découvrir ou redécouvrir le goût originel du vin de Saint-Emilion; ce VIN SANS SOUFRE AJOUTÉ laisse toute sa place au fruit et à ses arômes dans leur plus pure expression. Performance technique de la part de nos œnologues, ce produit est aussi une innovation dans son packaging: toute première étiquette conçue à partir de pigments naturels, Confidentiel se veut être le messenger d'une démarche forte, celle du respect de la nature et de ses ressources.

Adresse

CONFIDENTIEL, VIN BIO ET SANS SOUFRE AJOUTÉ
633 Route du Castellot
33330 Saint-Emilion
Tél : 05 57 24 70 71

Ouverture

Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi, Vendredi, Samedi
De 09h30 à 18h30

Contact à la propriété

UNION DE PRODUCTEURS DE SAINT-EMILION
633 Route du Castellot
33330 Saint-Emilion
Tél : 05 57 24 70 71