

LES VINS DE
SAINT-EMILION



L'Aulne Vagabonde

Saint-Émilion



— Vignoble



SURFACE

4.5 ha



TYPES DE SOLS

Sols sableux
Sols Argilo-limoneux
Sols argilo-graveleux



CÉPAGES

Merlot 85 %, Cabernet Franc 15 %



AGE MOYEN DES VIGNES

60

— Vin



VEN

Manu



TYP

Béto



ELE

Cuve



PRO

2500

— Certifications environnementales



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



AGRICONFIANCE

La Vagabonde est une cuvée de liberté, née du désir de s'affranchir des codes classiques pour mieux révéler l'essence du fruit. Issue d'une parcelle de graves soigneusement sélectionnée pour son aptitude à révéler l'intensité et la profondeur aromatique du raisin, elle est vendangée à la main, dans un souci de justesse et de respect du vivant. Vinifiée sans bois et élevée uniquement en cuves de béton, elle préserve l'éclat du fruit, la fraîcheur et l'authenticité du terroir. Cette cuvée incarne un voyage sensoriel, porté par une approche spontanée et naturelle, une parenthèse fraîche et sincère dans le paysage de Saint-Émilion.

Adresse

L'AULNE VAGABONDE
827 ROUTE DE LAVERGNE
33330 SAINT-PEY-D'ARMENS
Tél : 0620053592

Contact à la propriété

REMY JONATHAN
33330 SAINT-PEY-D'ARMENS
Tél : 0620053592
Portable : 0620053592