



# Les Jules

une grappe de talent



AOP TAVEL  
L'Oiseau Lune

CHÂTEAU DE MANISSY - Florian André



65% Grenache

20% Cinsault

15% Clairette

### TYPE DE SOL :

Terroir de galets roulés délicatement déposés sur des sables et des argiles bleus.

### TRAVAIL DE LA VIGNE :

Agriculteur biodynamique. Vendange à la main.

### VINIFICATION :

Eraflage et foulage des raisins. Macération de 24h à 72h à froid. Pressurage. Fermentation alcoolique avec levures indigènes à basse température (16 à 18° C) pendant environ 15 jours. Pas de fermentation malolactique.

### ÉLEVAGE :

En cuve inox.