



Les Jules

une grappe de talent



AOP TAVEL
L'Olivet

CHÂTEAU DE MANISSY - Florian André



70% Grenache

20% Syrah

10% Cinsault

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 12h à 24h à froid. Pressurage. Fermentation alcoolique avec levures indigènes à basse température (16 à 18° C) pendant environ 15 jours.

ÉLEVAGE :

En cuve inox.

