



Les Jules

une grappe de talent



AOP DUCHÉ D'UZÈS

Bérénice

CHATEAU DE ROUX - Hubert de Morogues



60% Grenache

40% Syrah

TYPE DE SOL :

argilo-calcaire avec éclats calcaires.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Vignes en coteaux labourées.

VINIFICATION :

Vendanges manuelles en cagettes. Fermentation à 22-25°C pour une meilleure extraction de fruits compotés. Cuvaison longue de 4 semaines; remontages quotidiens, 3 délestages..

ÉLEVAGE :

En demi-muid (fût de chêne de 600 litres) pendant 18 mois.