



Les Jules

une grappe de talent



AOP LANGUEDOC

Saut du Poisson

DOMAINE LE CLOS DU SERRES - Béatrice et Sébastien Fillon



60% Grenache blanc

25% Carignan

15% Vermentino

TYPE DE SOL :

« ruffes », épais dépôts de grès accumulés il y a 250 millions d'années. Fraicheur et minéralité marquent ce terroir.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Vignes en coteaux au pied des contreforts du Larzac.

VINIFICATION :

75% en cuve, 25% en barrique, pas de fermentation malolactique pour garder toute la fraîcheur.

ÉLEVAGE :

En cuve inox et barrique 1 an.

