



Les Jules

une grappe de talent



AOP LANGUEDOC

Entre Amis

DOMAINE LE CLOS DU SERRES - Béatrice et Sébastien Fillon



20% Grenache



20% Cinsault



20% Syrah



20% Mourvèdre



20% Carignan



TYPE DE SOL :

Galets, schistes, grès.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Vignes en coteaux au pied des contreforts du Larzac.

VINIFICATION :

Ebourbage strict. Vinification entre 15 et 18°C. Pas de fermentation malolactique pour garder toute la fraîcheur. Rosé de presse en pressoir pneumatique évitant la trituration, l'extraction est plus riche, aromatique et complexe.

ÉLEVAGE :

En cuve inox.

