



Les Jules

une grappe de talent



AOP LANGUEDOC

Plan B

DOMAINE LE CLOS DU SERRES - Béatrice et Sébastien Fillon



40% Syrah



25% Cinsault



25% Carignan



10% Grenache



TYPE DE SOL :

Grès, galets.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Vignes en coteaux au pied des contreforts du Larzac qui culmine à 850 mètres. Culture biologique, Vendange manuelle des raisins.

VINIFICATION :

Aucun sulfite ajouté à la vendange ni en vinification ni à la mise en bouteille. Égrappage, remontage sans pigeage. Vinification parcellaire par cépage.

ÉLEVAGE :

6 mois en cuve béton tronconique.

