



Les Jules

une grappe de talent

AOP FIEFS VENDÉENS PISSOTTE

Mélusine



DOMAINE COIRIER - Mathieu Coirier



70% Pinot noir

20% Cabernet sauvignon

10% Négrette

TYPE DE SOL :

Argilo siliceux, fond schisteux.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Enherbement total, léger binage si besoin. Taille guyot double dite de « Lépine ».

VINIFICATION :

Macération 8 à 10 jours, remontages légers 1 fois par jour, séparation des presses.

ÉLEVAGE :

6 mois en fûts 400 L. (3 vins en moyenne), chauffe moyenne et chêne de la forêt locale de Mervent.