



# Les Jules

une grappe de talent



AOP CÔTES DU RHÔNE

Les Diablotines

DOMAINE DES ESPIERS - Philippe Cartoux



40% Clairette



40% Roussanne



10% Bourboulenc



10% Viognier



### TYPE DE SOL :

Sol caillouteux et argilo-calcaire.

### TRAVAIL DE LA VIGNE :

Travaillée en Agriculture biologique afin de produire un vin de qualité.  
À l'image de l'encépagement de la parcelle.

### VINIFICATION :

Fermentation avec levures indigènes, 50% en cuve inox et 50% en barrique de 500l.

### ÉLEVAGE :

Libérant ses arômes grâce à un élevage sur lie, 50% en cuve inox et 50% en barrique de 500l durant 6 mois.

