



Les Jules

une grappe de talent



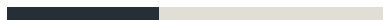
AOP CÔTES DU RHÔNE

Les Diablotines

DOMAINE DES ESPIERS - Philippe Cartoux



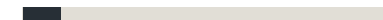
40% Clairette



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.

