



Les Jules

une grappe de talent



AOP CÔTES DU RHÔNE

DOMAINE DES ESPIERS - Philippe Cartoux



70% Grenache noir

20% Mourvèdre

10% Syrah

TYPE DE SOL :

Argilo-calcaire caillouteux.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Le travail de la vigne se fait depuis plus de 20 ans sans désherbant chimique, afin de conserver la typicité de nos terroirs grâce à l'Agriculture biologique.

VINIFICATION :

Afin d'éviter les tanins secs et astringents, la vendange est éraflée à 80%, puis la vinification est effectuée en cuve béton avec levures indigènes.

ÉLEVAGE :

Cuve béton pour un élevage de 8 mois.

