



Les Jules

une grappe de talent



AOP CAIRANNE

60-40

DOMAINE DES ESPIERS - Philippe Cartoux



60% Grenache



40% Mourvèdre



TYPE DE SOL :

Argilo-calcaire avec des galets pour la partie Mourvèdre.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Travaillée mécaniquement aux outils intercepts dans le respect de notre engagement pour l'Agriculture biologique, enherbée de façon naturelle, un rang sur deux, afin de diminuer l'érosion et de limiter la vigueur de la vigne.

VINIFICATION :

La vinification est traditionnelle avec levures indigènes, d'une durée variable en fonction des années de 15 à 25 jours. La vendange est éraflée à 80%, à froid au début, puis est montée en température (30°C) et délestée afin d'extraire un maximum de fruit.

ÉLEVAGE :

En cuve béton.

