



# Les Jules

une grappe de talent



AOP GIGONDAS

Les Grames

DOMAINE DES ESPIERS - Philippe Cartoux



65% Grenache

35% Syrah

### TYPE DE SOL :

Argilo-calcaire.

### TRAVAIL DE LA VIGNE :

Le sol est travaillé mécaniquement en Agriculture biologique, et vendangé manuellement afin de conserver toutes les caractéristiques du terroir.

### 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 :

L'élevage est effectué pendant 6 mois en barriques de 600l, afin d'apporter un boisé fin et subtil.

