



Les Jules

une grappe de talent



AOP VENTOUX

Lescale

DOMAINE DES GARANCES - Sébastien Logvinenko



65% Clairette

30% Roussanne

5% Grenache blanc

TYPE DE SOL :

Argilo-Calcaire

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Travail du sol, pas de désherbage.

VINIFICATION :

Les grappes entières sont mises dans le pressoir, le jus qui en découle est mis en cuve pendant 24 heures à basse température, pour le clarifier. Le jus est ensuite soutiré dans une cuve où se déroule la fermentation. La température est maintenue à 17°C tout au long du processus de fermentation.

ÉLEVAGE :

Après avoir passé l'hiver à la cave, le vin est filtré puis mis en bouteille.

