



Les Jules

une grappe de talent



AOP VENTOUX

Lescale

DOMAINE DES GARANCES - Sébastien Logvinenko



80% Grenache

10% Syrah

10% Carignan

TYPE DE SOL :

Argilo-Calcaire

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Travail du sol, pas de désherbage.

VINIFICATION :

La récolte est entièrement éraflée puis foulée. Les cuvaisons se déroulent dans des cuves en béton. La thermorégulation des cuves permet de maintenir durant toute la fermentation des températures modérées. Pendant la fermentation, une extraction douce est effectuée par des remontages quotidiens. Les macérations durent en moyenne 12 jours.

ÉLEVAGE :

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

