



Les Jules

une grappe de talent



AOP BEAUMES DE VENISE

Pierre

DOMAINE DES GARANCES - Sébastien Logvinenko



50% Carignan

25% Syrah

25% Grenache

TYPE DE SOL :

Trias

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 ainsi que des délestages. Les macérations durent en moyenne 25 jours.

ÉLEVAGE :

Après soutirage, les Carignan sont entonnées pour une période de 12 mois. Une fois les vins en bouteilles, ils ne seront commercialisés qu'après un an de cave.

