



Les Jules

une grappe de talent

AOP CÔTES DU ROUSSILLON
VILLAGES
Bastien



DOMAINE MAS CREMAT - Famille Jeannin



1/3 Syrah

1/3 Grenache

1/3 Mourvèdre

TYPE DE SOL :

Marnes schisteuses pour la syrah et le mourvèdre, argilo calcaire pour le grenache.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Couvert végétal pendant l'hiver, et travail du sol durant l'été.

VINIFICATION :

Une récolte plus tardive, car on cherche une bonne maturité. Vinification séparée de chaque cépage. Fermentations à température contrôlée, l'extraction est plus poussée sur cette cuvée. Fermentation malolactique en cuve.

ÉLEVAGE :

8 à 10 mois d'élevage en fût, mise en bouteille au domaine.