



Les Jules

une grappe de talent



IGP PRINCIPAUTÉ D'ORANGE

Rusée

DOMAINE LE RENARD - Pascal Valadier



60% Grenache

30% Syrah

10% Cinsault

TYPE DE SOL :

Argilo Calcaire.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Travail du sol en interrang, intercep sous le rang et enherbement 1 rang sur 2.

VINIFICATION :

Pressurage direct au pressoir pneumatique, avec des pressurages doux pour limiter l'extraction de tanins durs, et de notes végétales. Débourage à froid (10°) pendant 24 h, soutirage, puis levurage et fermentation à basse température en batonnage sur lies fines pendant 2 mois pour augmenter le gras en bouche, et préserver la fraîcheur des arômes. La fermentation malo-lactique n'est pas faite.

ÉLEVAGE :

Pas d'élevage.

