



Les Jules

une grappe de talent



IGP PRINCIPAUTÉ D'ORANGE

Rusée

DOMAINE LE RENARD - Pascal Valadier



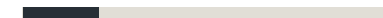
30% Merlot



30% Grenache



20% Caladoc



10% Marselan



10% Syrah



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 :

Vendange tôt le matin pour préserver les arômes.

Vinification en cuve à température basse (20 à 22 °C) pour préserver les arômes de fruits frais, et obtenir un vin rond et souple, avec les tanins les plus fins possibles. Cuvaison courte, de 8 jours, pour favoriser la souplesse et le fruit. Élevage sur lies fines jusqu'à la fermentation malo-lactique.

ÉLEVAGE :

3-4 mois en cuve béton.

