



Les Jules

une grappe de talent



AOP CDR VILLAGES SABLET

Les Abeilles

PERRINE ET MATTHIEU - Famille Lambert



40% Roussane

40% Marsanne

20% Clairette

TYPE DE SOL :

Argilo-calcaires sur les coteaux de Sablet.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Certifié bio avec travail du sol mécanique et fumure organique.

VINIFICATION :

Pressurage, fermentation de 6 à 10 jours en cuve à une température de 18°C, fermentation malo-lactique bloquée pour préserver l'acidité. Les cépages sont vinifiés ensemble. Filtration avant mise en bouteilles.

ÉLEVAGE :

Cuve inox.

