



Les Jules

une grappe de talent



IGP VAUCLUSE

Les Peupliers

PERRINE ET MATTHIEU - Famille Lambert



60% Merlot

20% Maselan

20% Syrah

TYPE DE SOL :

Limoneux et caillouteux situés dans la plaine de Sablet.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Certifié bio avec travail du sol mécanique et fumure organique.

VINIFICATION :

Eraflage total avec fermentation de 10 à 15 jours en cuve béton à une température de 25°C. Fermentation malo-lactique effectuée puis les cépages sont vinifiés séparément. Filtration avant mise en bouteilles.

ÉLEVAGE :

Élevage de 3 mois en cuve béton.

