



Les Jules

une grappe de talent



AOP CDR VILLAGES SABLET

Les Lentières

PERRINE ET MATTHIEU - Famille Lambert



60% Grenache

30% Syrah

10% Mourvèdre

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 :

Éraflage total avec fermentation de 20 à 25 jours en cuve béton à une température de 25°C. Fermentation malo-lactique effectuée. Chaque cépage est vinifié séparément. Filtration avant mise en bouteilles.

ÉLEVAGE :

Élevage de 3 mois en cuve béton.

