



Les Jules

une grappe de talent

AOP CDR VILLAGES PLAN DE DIEU

L'Alouette



PERRINE ET MATTHIEU - Famille Lambert



60% Grenache

30% Syrah

10% Mourvèdre

TYPE DE SOL :

Plateau argilo-calcaire recouvert de galets roulés.

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. Les cépages sont vinifiés séparément.

ÉLEVAGE :

Élevage de 3 mois en cuve béton.

