



Les Jules

une grappe de talent



AOP VENTOUX

Ribes du Vallat

CHATEAU JUVENAL - Sébastien Alban



80% Clairette



20% Viognier



TYPE DE SOL :

Argilo-calcaire, exposition sud, pente douce.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Agriculture biologique depuis 2009, avec un enherbement sur les inter rangs.

VINIFICATION :

Refroidissement de la vendange (10°), Pressurage direct, fermentation des grappes de Clairette en cuve thermorégulée et des grappes de Viognier en demi-muid.

ÉLEVAGE :

Clairette en cuve thermorégulée et Viognier en demi muid pendant 6 mois.

