



Les Jules

une grappe de talent



AOP VENTOUX

«M»»

CHÂTEAU JUVENAL - Sébastien Alban



99% Mourvèdre

1% Grenache

TYPE DE SOL :

Argilo-Calcaire, exposition sud, pente à 20%, sur les hauteurs de la propriété.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

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

VINIFICATION :

Macération longue avec de nombreux délestages à l'air.

ÉLEVAGE :

Élevage sur lies en cuve thermo-régulée (Grenache) et élevage en barriques d'un vin pendant 12 mois.

