



Les Jules

une grappe de talent

AOP BORDEAUX SUPÉRIEUR

Petit Français



CHÂTEAU GRAND FRANÇAIS - Dominique Vacher



60% Merlot

30% Cabernet franc

10% Cabernet Sauvignon

TYPE DE SOL :

Argilo-graveleux.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Les vendanges sont manuelles avec un tri du raisin sur le pied. Un rendement faible pour une qualité optimale.

Désherbage mécanique, sarclage, binage, effeuillage manuel...

Autant d'étapes pour obtenir un raisin sain.

VINIFICATION :

Macération préfermentaire à froid. Fermentation traditionnelle sans sulfites.

ÉLEVAGE :

10 mois en cuve inox.





Les Jules

une grappe de talent

AOP BORDEAUX SUPÉRIEUR
Grand Français



CHÂTEAU GRAND FRANÇAIS - Dominique Vacher



60% Merlot

30% Cabernet franc

10% Cabernet Sauvignon

TYPE DE SOL :

Argilo-graveleux.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Les vendanges sont manuelles avec un tri du raisin sur le pied. Un rendement faible pour une qualité optimale.

Désherbage mécanique, sarclage, binage, effeuillage manuel...

Autant d'étapes pour obtenir un raisin sain.

VINIFICATION :

Macération préfermentaire à froid. Fermentation traditionnelle sans sulfites.

ÉLEVAGE :

10 mois en cuve inox.





Les Jules

une grappe de talent

AOP BORDEAUX SUPÉRIEUR

Amphore



CHÂTEAU GRAND FRANÇAIS - Dominique Vacher



60% Cabernet Franc

40% Merlot

TYPE DE SOL :

Argilo-graveleux.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Les vendanges sont manuelles avec un tri du raisin sur le pied. Un rendement faible pour une qualité optimale.

Désherbage mécanique, sarclage, binage, effeuillage manuel...

Autant d'étapes pour obtenir un raisin sain.

VINIFICATION :

Macération pré fermentaire à froid. Fermentation traditionnelles sans sulfites en Amphore TAVA.

ÉLEVAGE :

12 mois en Amphore TAVA.

