Les Jules
une grappe de talent

AOP VENTOUX
Ribes du Vallat

CHÂTEAU 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 thermosrégulée et des grappes de Viognier en demi-muid.

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

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Les Jules
une grappe de talent

AOP VENTOUX
Perséides

CHÂTEAU JUVENAL - Sébastien Alban

100% Roussanne

TYPE DE SOL :
Argilo-Calcaire.

TRAVAIL DE LA VIGNE :
Agriculture biologique depuis 2009, avec un enherbement sur les inter-rangs.

VINIFICATION :
Refroidissement de la vendange (10°). Pressurage direct, fermentation et vinification en demi-muid.

ÉLEVAGE :
Élevage en demi-muid pendant 6 mois.

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Les Jules
une grappe de talent

AOP VENTOUX
«V»

CHÂTEAU JUVENAL - Sébastien Alban

100% Viognier

TYPE DE SOL :
Argilo-Calcaire, exposition sud.

TRAVAIL DE LA VIGNE :
Agriculture biologique depuis 2009, avec un enherbement sur les inter rangs.

VINIFICATION :
Refroidissement de la vendange (10°). Pressurage direct.

ÉLEVAGE :
Fermentation et élevage sur lies : 100% en demi-muid pendant 6 mois

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Les Jules
une grappe de talent

AOP VENTOUX
Ephémère

CHÂTEAU JUVENAL - Sébastien Alban

50% Clairette

50% Grenache

TYPE DE SOL :
Argilo-Calcaire, exposition sud.

TRAVAIL DE LA VIGNE :
Agriculture biologique depuis 2009, avec un enherbement sur les inter rangs.

VINIFICATION :
Vendanges manuelles, à pleine maturité. Macération de 3 jours

ÉLEVAGE :
Élevage en cuve Thermo-Régulée.

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Les Jules
une grappe de talent

AOP VENTOUX
Ribes du Vallat

CHÂTEAU JUVENAL - Sébastien Alban

70% Grenache

30% Syrah

TYPE DE SOL :
Argilo-Calcaire, exposition sud.

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 pendant sept mois.

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Les Jules
une grappe de talent

CHÂTEAU JUVENAL - Sébastien Alban

70% Syrah

30% Grenache

TYPE DE SOL :
Argilo-Calcaire, exposition sud.

TRAVAIL DE LA VIGNE :
Agriculture biologique depuis 2009, avec un enherbement sur les inter rangs.

VINIFICATION :
10 jours de macération, 100% remontage, pas de délestage, vin sans sulfites ajoutés.

ÉLEVAGE :
En cuve inox.

AOP VENTOUX
Nature

SANS SULFITES AJOUTÉS

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Les Jules
une grappe de talent

AOP VENTOUX
Terres du Petit Homme

CHÂTEAU JUVENAL - Sébastien Alban

50% Grenache

40% Syrah

10% Mourvèdre

TYPE DE SOL :
Argilo-Calcaire, exposition sud.

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 encuve (Grenache et Mourvèdre) et en barriques (Syrah) pendant 15 mois.

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Les Jules
une grappe de talent

AOP VENTOUX
Perséides

CHÂTEAU JUVENAL - Sébastien Alban

90% Grenache

10% Syrah

TYPE DE SOL :
Argilo-Calcaire.

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.

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

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.

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE