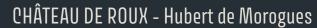
### Les Jules une grappe de talent





55% Roussanne

40% Chardonnay

5% Viognier

### TYPE DE SOL:

Argilo-calcaire.

### **TRAVAIL DE LA VIGNE:**

Vignes en coteaux labourées.

### **VINIFICATION:**

Pressurage directe, débourbage à froid, fermentation basse température pour une meilleure extraction du fruit.

### **ÉLEVAGE:**

En cuve et sur lies.



## GP CÉVENNES Le Menhir de Roux

# Les Jules une grappe de talent

CHÂTEAU DE ROUX - Hubert de Morogues

55% Marselan

45% Merlot

### TYPE DE SOL:

Argilo-calcaire.

### **TRAVAIL DE LA VIGNE:**

Vignes dans un terrain limoneux cultivées régulièrement.

### **VINIFICATION:**

Vendanges mécaniques. Macération de courte durée pour garder la fraîcheur et le fruit. Un délestage et remontage quotidien.

### ÉLEVAGE:

En cuve.



# AOP DUCHÉ D'UZÈS

### Les Jules une grappe de talent

### CHÂTEAU DE ROUX - Hubert de Morogues



60% Grenache

35% Syrah

5% Cinsault



Argilo-calcaire avec éclats calcaires.

### **TRAVAIL DE LA VIGNE:**

Vignes en coteaux labourées.

### **VINIFICATION:**

Égrappage total. Longue macération avec remontages quotidiens. Délestages et contrôle des températures.

### **ÉLEVAGE:**

En cuve.





## AOP DUCHÉ D'UZÈS Seigneur de Malletot

# Les Jules une grappe de talent

CHÂTEAU DE ROUX -

Seigneur

DE MALLETO1

DUCHÉ "D'UZÈS

### CHÂTEAU DE ROUX - Hubert de Morogues



70% Grenache

30% Syrah

### **TYPE DE SOL:**

Argilo-calcaire avec éclats calcaires.

### **TRAVAIL DE LA VIGNE:**

Vignes en coteaux labourées.

### **VINIFICATION:**

Égrappage total. Longue macération avec remontages quotidiens. Délestages et contrôle des températures.

### **ÉLEVAGE:**

En demi-muid (fût de chêne de 600 litres).

# AOP DUCHÉ D'UZÈS

### Les Jules une grappe de talent

### CHÂTEAU DE ROUX - Hubert de Morogues



60% Grenache

40% Syrah

### TYPE DE SOL:

argilo-calcaire avec éclats calcaires.

### **TRAVAIL DE LA VIGNE:**

Vignes en coteaux labourées.

### **VINIFICATION:**

Vendanges manuelles en cagettes. Fermentation à 22-25°C pour une meilleure extraction de fruits compotés. Cuvaison longue de 4 semaines; remontages quotidiens, 3 délestages...

### **ÉLEVAGE:**

En demi-muid (fût de chêne de 600 litres) pendant 18 mois.

Bérénice

CHÂTEAU DE ROUX

Bérénice

DUCHÉ ## D'UZÈS