



Les Jules

une grappe de talent

IGP CÉVENNES
Blanche de Castille



CHÂTEAU DE ROUX - Hubert de Morogues



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.



Les Jules

une grappe de talent

IGP CÉVENNES
Le Menhir de Roux



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.



Les Jules

une grappe de talent

AOP DUCHÉ D'UZÈS
Les Rocals



CHÂTEAU DE ROUX - Hubert de Morogues



60% Grenache



35% Syrah



5% Cinsault



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 cuve.





Les Jules

une grappe de talent

AOP DUCHÉ D'UZÈS
Seigneur de Malletot



CHATEAU 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).



Les Jules

une grappe de talent

AOP DUCHÉ D'UZÈS
Bérénice



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. Cuvaïson longue de 4 semaines; remontages quotidiens, 3 délestages..

ÉLEVAGE :

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