



Les Jules

une grappe de talent



AOP LANGUEDOC
Saut du Poisson

DOMAINE LE CLOS DU SERRES - Béatrice et Sébastien Fillon



60% Grenache blanc

25% Carignan

15% Vermentino

TYPE DE SOL :

« ruffes », épais dépôts de grès accumulés il y a 250 millions d'années. Fraicheur et minéralité marquent ce terroir.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Vignes en coteaux au pied des contreforts du Larzac.

VINIFICATION :

75% en cuve, 25% en barrique, pas de fermentation malolactique pour garder toute la fraîcheur.

ÉLEVAGE :

En cuve inox et barrique 1 an.





Les Jules

une grappe de talent



VIN DE FRANCE

Oeillade

DOMAINE LE CLOS DU SERRES - Béatrice et Sébastien Fillon



100% Oeillade

TYPE DE SOL :

Galets roulés, Grès et shistes argileux.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Vignes en coteaux au pied des contreforts du Larzac. Pépité rarissime issu de sélection massale de nos vieux gobelets âgés de 60 ans.

VINIFICATION :

Egrappage, remontage sans pigeage.

ÉLEVAGE :

10 mois en cuve béton





Les Jules

une grappe de talent



AOP LANGUEDOC

Plan B

DOMAINE LE CLOS DU SERRES - Béatrice et Sébastien Fillon



40% Syrah



25% Cinsault



25% Carignan



10% Grenache



TYPE DE SOL :

Grès, galets.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Vignes en coteaux au pied des contreforts du Larzac qui culmine à 850 mètres. Culture biologique, Vendange manuelle des raisins.

VINIFICATION :

Aucun sulfite ajouté à la vendange ni en vinification ni à la mise en bouteille. Égrappage, remontage sans pigeage. Vinification parcellaire par cépage.

ÉLEVAGE :

6 mois en cuve béton tronconique.





Les Jules

une grappe de talent



AOP TERRASSES DU LARZAC

Saint Jean

DOMAINE LE CLOS DU SERRES - Béatrice et Sébastien Fillon



25% Cinsault



20% Grenache



20% Syrah



15% Oeillade (Cépage oublié)



10% Carignan



10% Mourvèdre



TYPE DE SOL :

4 sols : Schistes, grès, galets, ruffes (terres rouges de l'ère du permien).

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Vignes en coteaux au pied des contreforts du larzac qui culmine à 850 mètres. Culture biologique. Vendange manuelle des raisins.

VINIFICATION :

Egrappage, remontage sans pigeage. Vinification parcellaire par cépage.

ÉLEVAGE :

1 an en cuve béton tronconique.



Les Jules

une grappe de talent



AOP TERRASSES DU LARZAC

Sainte Pauline

DOMAINE LE CLOS DU SERRES - Béatrice et Sébastien Fillon



50% Syrah



40% Carignan



10% Cinsault



TYPE DE SOL :

Galets roulés.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Vignes en coteaux au pied des contreforts du Larzac qui culmine à 850 mètres. Culture biologique, Vendange manuelle des raisins.

VINIFICATION :

Égrappage, remontage sans pigeage. Vinification parcellaire par cépage.

ÉLEVAGE :

1 an en cuve béton tronconique.





Les Jules

une grappe de talent



AOP TERRASSES DU LARZAC

Les Maros

DOMAINE LE CLOS DU SERRES - Béatrice et Sébastien Fillon



60% Grenache



15% Cinsault



15% Carignan



10% Mourvèdre



TYPE DE SOL :

Schistes, exposition soleil levant, notre terroir le plus frais.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Vignes en coteaux au pied des contreforts du larzac qui culmine à 850 mètres, entourées de bois et en terrasses construites par les anciens. Culture biologique. Vendange manuelle des raisins.

VINIFICATION :

Égrappage, remontage sans pigeage. Vinification parcellaire par cépage.

ÉLEVAGE :

1 an en cuve béton tronconique.





Les Jules

une grappe de talent

AOP TERRASSES DU LARZAC

Humeur Vagabonde



DOMAINE LE CLOS DU SERRES - Béatrice et Sébastien Fillon



60% Grenache



20% Cinsault



20% Carignan



TYPE DE SOL :

Sélection de nos plus belles parcelles du millésime.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Vignes en coteaux au pied des contreforts du Larzac qui culmine à 850 mètres. Culture biologique, Vendange manuelle des raisins.

VINIFICATION :

Égrappage, remontage sans pigeage. Vinification parcellaire par cépage.

ÉLEVAGE :

1 an en cuve béton tronconique.

