## AOP LANGUEDOC Saut du Poisson

## Les Jules une grappe de talent

### DOMAINE LE CLOS DU SERRES - Béatrice et Sébastien Fillon



60% Grenache blanc

25% Carignan

15% Vermentino



« 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 fraicheur.

### **ÉLEVAGE:**

En euve inox et barrique 1 an.





### VIN DE FRANCE Oeillade

OEILLADE

Les Jules

une grappe de talent

### DOMAINE LE CLOS DU SERRES - Béatrice et Sébastien Fillon



100% Oeillade



Galets roulés, Grès et shistes argileux.

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

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

### **VINIFICATION:**

Egrapppage, remontage sans pigeage.

### ÉLEVAGE:

10 mois en cuve béton



## AOP LANGUEDOC

## Les Jules une grappe de talent

### DOMAINE LE CLOS DU SERRES - Béatrice et Sébastien Fillon



PLAN B

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 euve béton tronconique.

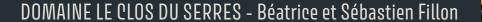


## AOP TERRASSES DU LARZAC Saint Jean

### Les Jules une grappe de talent

# LE CLOS DU SERRES

SAINT-JEAN



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.



# AOP TERRASSES DU LARZAC

## Les Jules une grappe de talent

### DOMAINE LE CLOS DU SERRES - Béatrice et Sébastien Fillon



50% Syrah

40% Carignan

10% Cinsault



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.



LE CLOS DU SERRES

SAINTE-PAULINE

TERRASSES DU LARZAC



# AOP TERRASSES DU LARZAC

### Les Jules

une grappe de talent

### DOMAINE LE CLOS DU SERRES - Béatrice et Sébastien Fillon



60% Grenache 15% Cinsault 15% Carignan

### TYPE DE SOL:

10% Mourvèdre

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.



LE CLOS DU SERRES

LES MAROS TERRASSES DU LARZAC



## AOP TERRASSES DU LARZAC Humeur Vagabonde

## Les Jules une grappe de talent

### DOMAINE LE CLOS DU SERRES - Béatrice et Sébastien Fillon



60% Grenache

20% Cinsault

20% Carignan



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.

