



Les Jules

une grappe de talent



AOP CÔTES DU RHÔNE
Les Diablotines

DOMAINE DES ESPIERS - Philippe Cartoux



40% Clairette



40% Roussanne



10% Bourboulenc



10% Viognier



TYPE DE SOL :

Sol caillouteux et argilo-calcaire.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Travaillée en Agriculture biologique afin de produire un vin de qualité.
À l'image de l'encépagement de la parcelle.

VINIFICATION :

Fermentation avec levures indigènes, 50% en cuve inox et 50% en barrique de 500l.

ÉLEVAGE :

Libérant ses arômes grâce à un élevage sur lie, 50% en cuve inox et 50% en barrique de 500l durant 6 mois.





Les Jules

une grappe de talent



AOP CDR VILLAGES SABLET

9 MG

DOMAINE DES ESPIERS - Philippe Cartoux



100% Clairette

TYPE DE SOL :

Argilo-sableux.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Travaillée en Agriculture biologique afin de produire un vin de qualité.
À l'image de l'encépagement de la parcelle.

VINIFICATION :

Début de fermentation en cuve inox avec levures indigènes puis en demi-nuit.

ÉLEVAGE :

En demi-nuit.





Les Jules

une grappe de talent



AOP CÔTES DU RHÔNE

DOMAINE DES ESPIERS - Philippe Cartoux



70% Grenache noir



20% Mourvèdre



10% Syrah



TYPE DE SOL :

Argilo-calcaire caillouteux.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

le travail de la vigne se fait depuis plus de 20 ans sans désherbant chimique, afin de conserver la typicité de nos terroirs grâce à l'Agriculture biologique.

VINIFICATION :

Afin d'éviter les tanins secs et astringents, la vendange est éraflée à 80%, puis la vinification est effectuée en cuve béton avec levures indigènes.

ÉLEVAGE :

Cuve béton pour un élevage de 8 mois.





Les Jules

une grappe de talent



AOP CDR VILLAGES SABLET

9 MG

DOMAINE DES ESPIERS - Philippe Cartoux



80% Grenache



20% Syrah



TYPE DE SOL :

argilo-sableux.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Travaillée mécaniquement aux outils intercepts dans le respect de notre engagement pour l'Agriculture biologique, enherbée de façon naturelle, un rang sur deux, afin de diminuer l'érosion et de limiter la vigueur de la vigne.

VINIFICATION :

Éraflée à 80%, la vinification est traditionnelle en cuve béton avec levures indigènes, durant laquelle plusieurs délestages sont effectués afin d'augmenter la puissance aromatique de nos vins. Les vins sont très peu sulfités, d'où le nom de cette cuvée.

ÉLEVAGE :

En cuve béton.





Les Jules

une grappe de talent



AOP CAIRANNE

60-40

DOMAINE DES ESPIERS - Philippe Cartoux



60% Grenache



40% Mourvèdre



TYPE DE SOL :

Argilo-calcaire avec des galets pour la partie Mourvèdre.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Travaillée mécaniquement aux outils intercepts dans le respect de notre engagement pour l'Agriculture biologique, enherbée de façon naturelle, un rang sur deux, afin de diminuer l'érosion et de limiter la vigueur de la vigne.

VINIFICATION :

La vinification est traditionnelle avec levures indigènes, d'une durée variable en fonction des années de 15 à 25 jours. La vendange est éraflée à 80%, à froid au début, puis est montée en température (30°C) et délestée afin d'extraire un maximum de fruit.

ÉLEVAGE :

En cuve béton.



Les Jules

une grappe de talent



AOP GIGONDAS
Les Grames

DOMAINE DES ESPIERS - Philippe Cartoux



65% Grenache



35% Syrah



TYPE DE SOL :

Argilo-calcaire.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Le sol est travaillé mécaniquement en Agriculture biologique, et vendangé manuellement afin de conserver toutes les caractéristiques du terroir.

VINIFICATION :

La vinification est traditionnelle avec levures indigènes, d'une durée variable en fonction des années de 15 à 25 jours. La vendange est éraflée à 80%, à froid au début, puis est montée en température (30°C) et délestée afin d'extraire un maximum de fruit.

ÉLEVAGE :

L'élevage est effectué pendant 6 mois en barriques de 600l, afin d'apporter un boisé fin et subtil.





Les Jules

une grappe de talent



AOP GIGONDAS
Les Blâches

DOMAINE DES ESPIERS - Philippe Cartoux



70% Grenache



30% Syrah



TYPE DE SOL :

Sols argilo-calcaires avec 15% de cailloux de type garrigue.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Le sol est travaillé mécaniquement en Agriculture biologique et vendangé manuellement en légère surmaturité afin d'obtenir des vins plus corsés.

VINIFICATION :

La vinification se fait avec une température très élevée (+ de 34°C) afin d'extraire un maximum d'arômes et de couleur avec levures indigènes, la vendange est entière afin de permettre une bonne homogénéité du marc de raisin et permettre de faire de longs remontages.

ÉLEVAGE :

Ce vin a la particularité d'être entonné à chaud dans des demi-muids qu'il ne quittera que quelques jours avant sa mise en bouteille après un élevage de 12 mois.