



Les Jules

une grappe de talent

AOP MUSCAT DE BDV (VDN)
Muscat



DOMAINE DES GARANCES - Sébastien Logvinenko



100% Muscat blanc à petit grain

TYPE DE SOL :

Argiles

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Travail du sol, pas de désherbage.

VINIFICATION :

La récolte entièrement éraflée est mise au pressoir. Le jus qui en découle est mis en cuve pendant 24 heures au froid, pour le clarifier. Le Moût est ensuite soutiré dans une cuve où se déroule la fermentation. Tout au long du processus, une basse température est maintenue.

ÉLEVAGE :

En cuve



Les Jules

une grappe de talent



AOP VENTOUX
Lescale

DOMAINE DES GARANCES - Sébastien Logvinenko



65% Clairette



30% Roussanne



5% Grenache blanc



TYPE DE SOL :

Argilo-Calcaire

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Travail du sol, pas de désherbage.

VINIFICATION :

Les grappes entières sont mises dans le pressoir, le jus qui en découle est mis en cuve pendant 24 heures à basse température, pour le clarifier. Le jus est ensuite soutiré dans une cuve où se déroule la fermentation. La température est maintenue à 17°C tout au long du processus de fermentation.

ÉLEVAGE :

Après avoir passé l'hiver à la cave, le vin est filtré puis mis en bouteille.





Les Jules

une grappe de talent



VIN DE FRANCE

Racine

DOMAINE DES GARANCES - Sébastien Logvinenko



70% Caladoc



20% Grenache



10% Syrah



TYPE DE SOL :

Argilo-Calcaire

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Travail du sol, pas de désherbage.

VINIFICATION :

La récolte est entièrement éraflée puis foulée. Les cuvaisons se déroulent dans des cuves en béton. La thermorégulation des cuves permet de maintenir des températures modérées. Pendant la fermentation, une extraction douce est effectuée par des remontages quotidiens. Les macérations durent en moyenne 12 jours.

ÉLEVAGE :

Après avoir passé l'hiver à la cave, le vin est légèrement filtré puis mis en bouteille.





Les Jules

une grappe de talent



AOP VENTOUX
Lescale

DOMAINE DES GARANCES - Sébastien Logvinenko



80% Grenache



10% Syrah



10% Carignan



TYPE DE SOL :

Argilo-Calcaire

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Travail du sol, pas de désherbage.

VINIFICATION :

La récolte est entièrement éraflée puis foulée. Les cuvaisons se déroulent dans des cuves en béton. La thermorégulation des cuves permet de maintenir durant toute la fermentation des températures modérées. Pendant la fermentation, une extraction douce est effectuée par des remontages quotidiens. Les macérations durent en moyenne 12 jours.

ÉLEVAGE :

Après avoir passé l'hiver à la cave, le vin est légèrement filtré puis mis en bouteille.



Les Jules

une grappe de talent

AOP BEAUMES DE VENISE

Alazard



DOMAINE DES GARANCES - Sébastien Logvinenko



65% Grenache



35% Syrah



TYPE DE SOL :

Trias

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Travail du sol, pas de désherbage.

VINIFICATION :

La récolte est entièrement éraflée puis foulée. Les cuvaisons se déroulent dans des cuves en béton. La thermorégulation des cuves permet de maintenir durant toute la fermentation des températures modérées. Pendant la fermentation, une extraction douce est effectuée par des remontages quotidiens ainsi que des délestages. Les macérations durent en moyenne 20 jours.

ÉLEVAGE :

En cuve.



Les Jules

une grappe de talent

AOP BEAUMES DE VENISE

Le Jas du Chêne



DOMAINE DES GARANCES - Sébastien Logvinenko



50% Grenache



50% Syrah



TYPE DE SOL :

Marnes Grises

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Travail du sol, pas de désherbage.

VINIFICATION :

La récolte est entièrement éraflée puis foulée. Les cuvaisons se déroulent dans des cuves en béton, la thermorégulation des cuves permet de maintenir durant toute la fermentation des températures modérées. Pendant la fermentation, une extraction douce est effectuée par des remontages quotidiens ainsi que des délestages. Les macérations durent en moyenne 20 jours.

ÉLEVAGE :

Après avoir passé l'hiver à la cave, le vin restera 1 an en cuve puis 12 mois en bouteille.



Les Jules

une grappe de talent



AOP BEAUMES DE VENISE

Le Pas de l'Aube

DOMAINE DES GARANCES - Sébastien Logvinenko



75% Syrah

25% Grenache

TYPE DE SOL :

Trias

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Travail du sol, pas de désherbage.

VINIFICATION :

La récolte est entièrement éraflée puis foulée. Les cuvaisons se déroulent dans des cuves en béton. La thermorégulation des cuves permet de maintenir durant toute la fermentation des températures modérées. Pendant la fermentation, une extraction douce est effectuée par des remontages quotidiens ainsi que des délestages. Les macérations durent en moyenne 25 jours.

ÉLEVAGE :

Après soutirage, les syrahs sont entonnées pour une période de 12 mois. Une fois les vins en bouteilles, ils ne seront commercialisés qu'après un an de cave.





Les Jules

une grappe de talent

AOP BEAUMES DE VENISE

Pierre



DOMAINE DES GARANCES - Sébastien Logvinenko



50% Carignan



25% Syrah



25% Grenache



TYPE DE SOL :

Trias

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Travail du sol, pas de désherbage.

VINIFICATION :

La récolte est entièrement éraflée puis foulée. Les cuvaisons se déroulent dans des cuves en béton. La thermorégulation des cuves permet de maintenir durant toute la fermentation des températures modérées. Pendant la fermentation, une extraction douce est effectuée par des remontages quotidiens ainsi que des délestages. Les macérations durent en moyenne 25 jours.

ÉLEVAGE :

Après soutirage, les Carignan sont entonnées pour une période de 12 mois. Une fois les vins en bouteilles, ils ne seront commercialisés qu'après un an de cave.

