



Les Jules

une grappe de talent

IGP COLLINES RHODANIENNES

Viognier



DOMAINE MARTIN CLERC - Martin Clerc



100% Viognier

TYPE DE SOL :

Sableux léger.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Vigne cultivée en plaine.

VINIFICATION :

Vendanges manuelles. Pressurage direct, levure indigène.

ÉLEVAGE :

Cuve Inox.



Les Jules

une grappe de talent



AOP CONDRIEU
Côte Bellay

DOMAINE MARTIN CLERC - Martin Clerc



100% Viognier

TYPE DE SOL :

Granit.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Vigne cultivée dans les coteaux en terrasses.

VINIFICATION :

Vendanges manuelles. Pressurage direct avec contrôle des températures.
Longue fermentation, levure indigène.

ÉLEVAGE :

9 mois d'élevage, 70% en Fûts (Fûts de 3 vins en moyenne), et 30% en cuve inox. Élevage sur lie.



Les Jules

une grappe de talent



AOP CONDRIEU
La Roncharde

DOMAINE MARTIN CLERC - Martin Clerc



100% Viognier

TYPE DE SOL :

Granit.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Vigne cultivée dans les coteaux en terrasses.

VINIFICATION :

Vendanges manuelles. Pressurage direct avec contrôle des températures.
Longue fermentation, levure indigène.

ÉLEVAGE :

9 mois d'élevage, 100% en Fûts (Fûts de 2-3 vins en moyenne). Élevage sur lie.



Les Jules

une grappe de talent



AOP CONDRIEU
Nectar Sauvage

DOMAINE MARTIN CLERC - Martin Clerc



100% Viognier

TYPE DE SOL :

Granit.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Vigne cultivée dans les coteaux en terrasses.

VINIFICATION :

Vendanges manuelles. Pressurage direct avec contrôle des températures.
Longue fermentation, levure indigène.

ÉLEVAGE :

24 mois d'élevages en Fûts (Fûts de 2 vins en moyenne), Élevage sur lie.



Les Jules

une grappe de talent



IGP COLLINES RHODANIENNES
Syrah

DOMAINE MARTIN CLERC - Martin Clerc



100% Syrah

TYPE DE SOL :

Sableux léger.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Vigne cultivée en plaine.

VINIFICATION :

Vendanges manuelles. Eraflage 100%, levure indigène, cuvaison de 18 jours.

ÉLEVAGE :

Cuve Inox.



Les Jules

une grappe de talent

AOP CÔTE RÔTIE
Coteaux de Bassenon



DOMAINE MARTIN CLERC - Martin Clerc



100% Syrah

TYPE DE SOL :

Gneiss.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Vigne cultivée dans les coteaux en terrasses.

VINIFICATION :

Eraflage 90%, levure indigène, longue cuvaison de 30 jours.

ÉLEVAGE :

Fûts (fûts de 3-5 vins en moyenne). 12-15 mois d'élevage.



Les Jules

une grappe de talent



AOP CÔTE RÔTIE
Collet

DOMAINE MARTIN CLERC - Martin Clerc



100% Syrah

TYPE DE SOL :

Gneiss.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Vigne cultivée dans les coteaux en terrasses.

VINIFICATION :

Vendanges manuelles. Eraflage 90%, levure indigène, longue cuvaison de 30 jours.

ÉLEVAGE :

Fûts (fûts de 3-5 vins en moyenne). 15 mois d'élevage.



Les Jules

une grappe de talent

AOP CÔTE RÔTIE
Coteaux de Tupin



DOMAINE MARTIN CLERC - Martin Clerc



100% Syrah

TYPE DE SOL :

Gneiss.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Vigne cultivée dans les coteaux en terrasses.

VINIFICATION :

Vendanges manuelles Erafage 90%, levure indigène, longue cuvaison de 30 jours.

ÉLEVAGE :

Fûts (fûts de 2-5 vins en moyenne), 18-24 mois d'élevage.



Les Jules

une grappe de talent



AOP CÔTE RÔTIE
Éclat de Grâce

DOMAINE MARTIN CLERC - Martin Clerc



100% Syrah

TYPE DE SOL :

Silico-Calcaire.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Vigne cultivée dans les coteaux en terrasses.

VINIFICATION :

Eraflage 90%, levure indigène, longue cuvaison de 30 jours.

ÉLEVAGE :

Fûts (fûts de 2-3 vins en moyenne). 36 mois d'élevage.