



Les Jules

une grappe de talent

AOP MUSCAT DE RIVESALTES



DOMAINE MAS CREMAT - Famille Jeannin



50% Muscat d'Alexandrie

50% Muscat petit Grain

TYPE DE SOL :

Schistes noirs.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Couvert végétal pendant l'hiver, et travail du sol durant l'été.

VINIFICATION :

Vendange manuelle. Légère macération pelliculaire avant le pressurage. Débourbage à froid. Fermentation à température contrôlée; Mutage à l'alcool neutre vinique.

ÉLEVAGE :

Élevage en cuves de trois mois. Mise en bouteilles au domaine.





Les Jules

une grappe de talent

AOP RIVESALTES
Hors d'âge Tuillé



DOMAINE MAS CREMAT - Famille Jeannin



100% Grenache noir

TYPE DE SOL :

Schistes noirs.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Couvert végétal pendant l'hiver, et travail du sol durant l'été.

VINIFICATION :

Vendange manuelle.

Egrappage total.

Vinification classique avec mutage sur grain.

ÉLEVAGE :

Élevage en fût de 15 ans. Mise en bouteilles au domaine.



Les Jules

une grappe de talent

IGP CÔTES CATALANES
Les Balmettes



DOMAINE MAS CREMAT - Famille Jeannin



50% Grenache blanc



50% Maccabeo



TYPE DE SOL :

Marnes schisteuses.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Couvert végétal pendant l'hiver, et travail du sol durant l'été.

VINIFICATION :

Pressurage direct de chacun des cépages, vinifications séparées. Pas de fermentation malolactique.

ÉLEVAGE :

5 mois en cuves, mise en bouteille au domaine.





Les Jules

une grappe de talent

IGP CÔTES CATALANES
MUSCAT SEC

Sous les Grands Pins



DOMAINE MAS CREMAT - Famille Jeannin



100% Muscat d'Alexandrie

TYPE DE SOL :

Marnes schisteuses.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Couvert végétal durant l'hiver et travail du sol durant l'été.

VINIFICATION :

Pressurage direct, fermentations avec contrôle des températures. Pas de fermentation malolactique.

ÉLEVAGE :

5 mois en cuves, mise en bouteille au domaine.



BIODYVIN



Les Jules

une grappe de talent

AOP CÔTES DU ROUSSILLON

La Yose



DOMAINE MAS CREMAT - Famille Jeannin



50% Grenache blanc



40% Vermentino



10% Roussanne



TYPE DE SOL :

Marnes schisteuses.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Couvert végétal pendant l'hiver et travail du sol durant l'été.

VINIFICATION :

Pressurage direct. Vinification séparée de chaque cépage. Fermentations à basse température pour conserver le fruit. Pas de fermentation malolactique.

ÉLEVAGE :

8 mois d'élevage en fût pour le grenache blanc. Le reste fait 8 mois d'élevage en cuve, mise en bouteille au domaine.





Les Jules

une grappe de talent

IGP CÔTES CATALANES
Les Petites Demoiselles



DOMAINE MAS CREMAT - Famille Jeannin



80% Grenache noir



20% Syrah



TYPE DE SOL :

Marnes schisteuses.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Couvert végétal pendant l'hiver, et travail du sol durant l'été.

VINIFICATION :

Pressurage direct, fermentations avec contrôle des températures. Vinifications séparées de chaque cépage. Pas de fermentation malolactique.

ÉLEVAGE :

3 mois en cuves, mise en bouteille au domaine.





Les Jules

une grappe de talent

IGP CÔTES CATALANES
Les Tamarius



DOMAINE MAS CREMAT - Famille Jeannin



45% Syrah



45% Grenache noir



10% Marselan



TYPE DE SOL :

Marnes schisteuses.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Couvert végétal pendant l'hiver, et travail du sol durant l'été.

VINIFICATION :

Vinifications séparées de chaque cépage. Fermentations à basse température pour conserver le fruit et avoir une extraction douce. Assemblage après fermentation malolactique.

ÉLEVAGE :

5 mois en cuves, mise en bouteille au domaine.





Les Jules

une grappe de talent

IGP CÔTES CATALANES
Les Sales Gosses



DOMAINE MAS CREMAT - Famille Jeannin



100% Mourvèdre

TYPE DE SOL :

Marnes schisteuses.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Couvert végétal pendant l'hiver, et travail du sol durant l'été.

VINIFICATION :

Fermentations à basse température pour conserver le fruit et avoir une extraction douce. Fermentation malolactique. Vinifié et élevé sans sulfites.

ÉLEVAGE :

3 mois en cuves, mise en bouteille au domaine.





Les Jules

une grappe de talent



IGP CÔTES CATALANES

Fa Si La Boire

DOMAINE MAS CREMAT - Famille Jeannin



100% Syrah

TYPE DE SOL :

Marnes schisteuses.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Couvert végétal pendant l'hiver, et travail du sol durant l'été.

VINIFICATION :

Vendange très précoce pour avoir un bas degré d'alcool. Fermentations à basse température pour conserver le fruit. Pas d'extraction, car on ne veut pas de tannin pour cette cuvée. Fermentation malolactique.

ÉLEVAGE :

3 mois en cuves, mise en bouteille au domaine.





Les Jules

une grappe de talent



AOP CÔTES DU ROUSSILLON
L'Envie

DOMAINE MAS CREMAT - Famille Jeannin



40% Grenache



30 % Syrah



20% Mourvèdre



10% Carignan



TYPE DE SOL :

Marnes schisteuses.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Couvert végétal pendant l'hiver, et travail du sol durant l'été.

VINIFICATION :

Vinification séparée de chaque cépage. Fermentations à basse température pour conserver le fruit et une extraction douce, fermentation malolactique.

ÉLEVAGE :

6 mois d'élevage en cuve, mise en bouteille au domaine.



BIODYVIN



Les Jules

une grappe de talent

AOP CÔTES DU ROUSSILLON
VILLAGES
Bastien



DOMAINE MAS CREMAT - Famille Jeannin



1/3 Syrah

1/3 Grenache

1/3 Mourvèdre

TYPE DE SOL :

Marnes schisteuses pour la syrah et le mourvèdre, argilo calcaire pour le grenache.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Couvert végétal pendant l'hiver, et travail du sol durant l'été.

VINIFICATION :

Une récolte plus tardive, car on cherche une bonne maturité. Vinification séparée de chaque cépage. Fermentations à température contrôlée, l'extraction est plus poussée sur cette cuvée. Fermentation malolactique en cuve.

ÉLEVAGE :

8 à 10 mois d'élevage en fût, mise en bouteille au domaine.





Les Jules

une grappe de talent

AOP CÔTES DU ROUSSILLON
Les Juliettes



DOMAINE MAS CREMAT - Famille Jeannin



70% Grenache Noir



30% Carignan



TYPE DE SOL :

Argilo Calcaire

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Couvert végétal pendant l'hiver, et travail du sol durant l'été.

VINIFICATION :

Vendange Manuelle, égrappage total. Vinification des cépages ensemble. Les extractions sont de type infusion. Les températures de fermentation sont contrôlées pour conserver les arômes et maîtriser l'extraction. Décuvage et pressurage avec séparation des jus de coule et de presse. Fermentation malolactique et élevage 80 % en oeuf béton et 20% en barrique.

ÉLEVAGE :

8 mois d'élevage 80 % en oeuf béton et 20% en barrique.

