



Les Jules

une grappe de talent

AOP LANGUEDOC



DOMAINE MORTIÈS - Pascale Moustiés



80% Roussanne



20% Vermentino



TYPE DE SOL :

Marnes et éboulis argilo calcaire.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Vendange manuelle en caissette.

VINIFICATION :

Fermentation avec levure indigène, vinification à basse température.

ÉLEVAGE :

En cuve.





Les Jules

une grappe de talent



VIN DE FRANCE

Jamais Content

DOMAINE MORTIÈS - Pascale Moustiés



70% Roussanne



30% Vermentino



TYPE DE SOL :

Marnes et éboulis argilo calcaire.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Vendange manuelle en caissette.

VINIFICATION :

Fermentation avec levure indigène, vinification en fûts.

ÉLEVAGE :

En fût.





Les Jules

une grappe de talent



VIN DE FRANCE
Encore et Encore

Vinifié par Pascale Moustiés



75% Grenache



25% Carignan



TYPE DE SOL :

Vendange sur deux terroirs : Saint Césaire de Gauzignan (pour le grenache) et Lézignan Corbières (Garignan).

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Vigne cultivée en agriculture biologique.

VINIFICATION :

Fermentation levure indigène suivi d'une macération longue.

ÉLEVAGE :

En cuve.





Les Jules

une grappe de talent



VIN DE FRANCE
Mauvaise Herbe

DOMAINE MORTIÈS - Pascale Moustiés



75% Carignan



25% Cinsault



TYPE DE SOL :

Le Carignan a été greffé sur une roussanne en 2019, sur un sol profond argilocalcaire. Le Cinsault a été planté en 2018 sur un sol peu profond issus de Marnes feuilletées du Lias.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Vigne cultivée en agriculture biologique.

VINIFICATION :

Vendange à la main et en caissettes. Le Carignan et le Cinsault ont été vinifiés séparément en grappes entières.

ÉLEVAGE :

9 mois en cuve inox





Les Jules

une grappe de talent



AOP PIC SAINT LOUP

DOMAINE MORTIÈS - Pascale Moustiés



55% Syrah



45% Grenache



TYPE DE SOL :

Éboulis argilo calcaire.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Vendange manuelle en caissette.

VINIFICATION :

Les raisins sont égrappés puis foulés. La vinification consiste en une infusion lente des raisins avec quelques petits remontages. Levures indigènes.

ÉLEVAGE :

En cuve béton.





Les Jules

une grappe de talent



AOP PIC SAINT LOUP

Jamais Content

DOMAINE MORTIÈS - Pascale Moustiés



85% Syrah



15% Grenache



TYPE DE SOL :

Éboulis argilo calcaire.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Vendange manuelle en caissette.

VINIFICATION :

Raisins égrappés puis foulés, la vinification consiste en une infusion lente des raisins avec quelques petits remontages, fermentation avec levure indigène, une partie en cuve bois troconite et une partie en cuve béton.

ÉLEVAGE :

Élevage en demi-muid.





Les Jules

une grappe de talent



AOP PIC SAINT LOUP

Que sera

DOMAINE MORTIÈS - Pascale Moustiés



95% Syrah



5% Grenache



TYPE DE SOL :

Éboulis argilo calcaire.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Vendange manuelle en caissette.

VINIFICATION :

Les raisins sont égrappés en partie - macération semi-carbonique.
Fermentation avec levure indigène en demi-muids.

ÉLEVAGE :

Élevage en demi-muid.

