



Les Jules

une grappe de talent



IGP MÉDITÉRANÉE

Rond Comme...

DOMAINE DE LA PETITE VERDIÈRE - Vincent Boyer



50% Sauvignon



50% Viognier



TYPE DE SOL :

Sol profond, limono argileux.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Nous plantons des haies et semons des champs de fleurs pour recréer de la biodiversité.

VINIFICATION :

Pressurage direct, fermentation entre 14 et 17°C, filtration des bourbes.

ÉLEVAGE :

Élevage de quelques mois en cuves inox.



Les Jules

une grappe de talent

AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

Tradition



DOMAINE DE LA PETITE VERDIÈRE - Vincent Boyer



95% Clairette

5% Bourboulenc

TYPE DE SOL :

Terroirs chauds, secs et caillouteux.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Nous plantons des haies et semons des champs de fleurs pour recréer de la biodiversité.

VINIFICATION :

Pressurage direct, fermentation entre 14 et 17°C, filtration des bourbes.

ÉLEVAGE :

Élevage de quelques mois en cuves inox.



Les Jules

une grappe de talent



AOP CÔTES DU RHÔNE

Rond Comme...

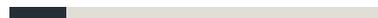
DOMAINE DE LA PETITE VERDIÈRE - Vincent Boyer



70% Grenache



15% Syrah



15% Cinsault



TYPE DE SOL :

Galets bruns à bruns rouges et colluvions sur alluvions.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Nous plantons des haies et semons des champs de fleurs pour recréer de la biodiversité.

VINIFICATION :

Pressurage direct, fermentation à 14°C.

ÉLEVAGE :

Pas d'élevage.



Les Jules

une grappe de talent



IGP MÉDITÉRANÉE

Rond Comme...

DOMAINE DE LA PETITE VERDIÈRE - Vincent Boyer



50% Merlot



50% Alicante



TYPE DE SOL :

Colluvions sur alluvions anciennes très caillouteuses en profondeur, et sols à galets bruns à bruns rouges, souvent plus sablo-caillouteux en profondeur.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Nous plantons des haies et semons des champs de fleurs pour recréer de la biodiversité.

VINIFICATION :

vinification traditionnelle, égrappage total, cuvaison de 8 jours, remontages et délestages quotidiens.

ÉLEVAGE :

Élevage de quelques mois en cuve.



Les Jules

une grappe de talent

AOP GRIGNAN LES ADHÉMAR



DOMAINE DE LA PETITE VERDIÈRE - Vincent Boyer



70% Grenache



30% Syrah



TYPE DE SOL :

Terroirs chauds, secs et caillouteux.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Nous plantons des haies et semons des champs de fleurs pour recréer de la biodiversité.

VINIFICATION :

Vinification traditionnelle, égrappage total, cuvaison de 8 à 15 jours, remontages et délestages quotidiens.

ÉLEVAGE :

Élevage de quelques mois en cuve.





Les Jules

une grappe de talent



AOP CÔTES DU RHÔNE

Tradition

DOMAINE DE LA PETITE VERDIÈRE - Vincent Boyer



50% Syrah



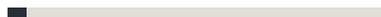
40% Grenache



5% Carignan



5% Mourvèdre



TYPE DE SOL :

Sol argilo calcaire à galets roulés issus de cailloutis de la terrasse alluviale de l'aygues. Très faible réserve hydrique.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Nous plantons des haies et semons des champs de fleurs pour recréer de la biodiversité.

VINIFICATION :

Vinification traditionnelle, égrappage total, cuvaison de 15 à 20 jours, remontages et délestages quotidiens.

ÉLEVAGE :

Élevage de quelques mois en cuve.





Les Jules

une grappe de talent

AOP CDR VILLAGES
SUZE LA ROUSSE
Tradition



DOMAINE DE LA PETITE VERDIÈRE - Vincent Boyer



70% Syrah

15% Mourvèdre

15% Grenache

TYPE DE SOL :

Sol argilo calcaire à galets roulés issus de cailloutis de la terrasse alluviale de l'aygues.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Nous plantons des haies et semons des champs de fleurs pour recréer de la biodiversité.

VINIFICATION :

Vinification traditionnelle, égrappage total, cuvaison de 15 à 20 jours, remontages et délestages quotidiens.

ÉLEVAGE :

Cuve béton pendant 8 mois

