



Les Jules

une grappe de talent



AOP CÔTES DU RHÔNE

Les Séguines

DOMAINE DU SEMINAIRE - Mathilde et Hervé Pouzin



30% Marsanne



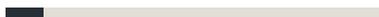
30% Roussanne



30% Viognier



10% Clairette



TYPE DE SOL :

Argilo calcaire et éboulis calcaire.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Cultivée en Bio. Plateau à 250 M.

VINIFICATION :

Levure indigène. Macération à froid de 36h. Puis fermentation à maxi 20°.

ÉLEVAGE :

Élevage en cuve inox sur lies fines.



Les Jules

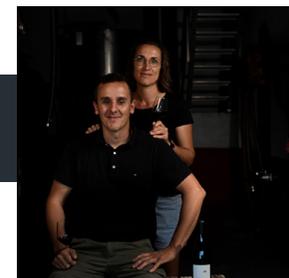
une grappe de talent



AOP CÔTES DU RHÔNE

Le Clos Marsanne

DOMAINE DU SEMINAIRE - Mathilde et Hervé Pouzin



100% Marsanne

TYPE DE SOL :

Argilo-calcaire.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Vigne cultivée en Bio.

VINIFICATION :

Levure indigène. Macération à froid de 36h. Puis fermentation à maxi 20°.

ÉLEVAGE :

Élevage en œuf béton





Les Jules

une grappe de talent



AOP CÔTES DU RHÔNE

Sourire

DOMAINE DU SEMINAIRE - Mathilde et Hervé Pouzin



100% Grenache

TYPE DE SOL :

Argilo-calcaire.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Vigne cultivée en Bio.

VINIFICATION :

Tenue au froid 36h avant fermentation puis débourage. Pas de levurage et sulfitage léger à la mise.

ÉLEVAGE :

Élevage en cuve béton.





Les Jules

une grappe de talent



AOP CÔTES DU RHÔNE

Tradition

DOMAINE DU SEMINAIRE - Mathilde et Hervé Pouzin



80% Grenache



10% Syrah



10% Carignan



TYPE DE SOL :

Argilo calcaire.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Vigne cultivée en Bio. Plateau à 370m d'altitude.

VINIFICATION :

Levure indigène. Vinification douce, pas de pigeage ni de délestage.
Cuvaision de 5 à 6 semaines.

ÉLEVAGE :

Élevage en cuve béton.



Les Jules

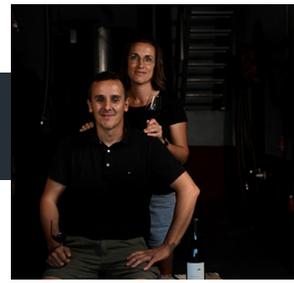
une grappe de talent



AOP CÔTES DU RHÔNE

Les Saffres

DOMAINE DU SEMINAIRE - Mathilde et Hervé Pouzin



50% Grenache



50% Syrah



TYPE DE SOL :

Saffres, roche friable sableuse.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Vigne cultivée en Bio. Plateau à 420m d'altitude.

VINIFICATION :

Levure indigène. Vinification douce, pas de pigeage ni de délestage.
Cuvaision de 5 à 6 semaines.

ÉLEVAGE :

Élevage en cuve béton.



Les Jules

une grappe de talent

AOP CDR VILLAGES VALRÉAS

Ravel



DOMAINE DU SEMINAIRE - Mathilde et Hervé Pouzin



80% Grenache



10% Syrah



10% Mourvèdre



TYPE DE SOL :

Saffres, roche friable sableuse pour le mourvèdre et argilo calcaire pour grenache et syrah.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Vieilles vignes cultivées en Bio. Plateau à 420m d'altitude pour les mourvèdres, coteaux à 430m pour les syrah et plateau à 370 m pour les grenaches.

VINIFICATION :

Levure indigène. Vinification douce, pas de pigeage ni de délestage. Cuvaision de 5 à 6 semaines.

ÉLEVAGE :

Élevage en cuve béton.



Les Jules

une grappe de talent



AOP CDR VILLAGES VALRÉAS

Le Clos

DOMAINE DU SEMINAIRE - Mathilde et Hervé Pouzin



80% Grenache



20% Syrah



TYPE DE SOL :

Argilo calcaire.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Très vieilles vignes cultivées en Bio. Coteaux à 430m pour les syrah et plateau à 370 m pour les grenaches.

VINIFICATION :

Levure indigène. Vinification douce, pas de pigeage ni de délestage. Cuvaison de 5 à 6 semaines.

ÉLEVAGE :

Élevage en cuve béton et fut de 4hl pour 70% du vin (pendant 9 mois).