



Les Jules

une grappe de talent

AOP CÔTES DU RHÔNE

«Lulu»



DOMAINE DE LA TÊTE NOIRE - Winsley de Maria



50% Grenache noir



40% Syrah



10% Carignan



TYPE DE SOL :

Argile grise et sol sablo-limoneux.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Travail dans le respect de la nature, labour régulier.

VINIFICATION :

Égrappage total, cuvaison 3 semaines, vinification en cuves inox.

ÉLEVAGE :

10 mois en cuves inox.





Les Jules

une grappe de talent

AOP CAIRANNE



DOMAINE DE LA TÊTE NOIRE - Winsley de Maria



55% Grenache noir

45% Syrah

TYPE DE SOL :

Argile grise.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Travail dans le respect de la nature, labour régulier.

VINIFICATION :

Vendanges manuelles, cuvaison 3 semaines en moyenne en cuve inox, égrappage total, vinification traditionnelle avec remontages et délestages avec levures indigènes.

ÉLEVAGE :

18 mois en cuves inox.





Les Jules

une grappe de talent



AOP VACQUEYRAS
La Clapière

DOMAINE DE LA TÊTE NOIRE - Winsley de Maria



60% Grenache noir



25% Syrah



15% Mourvèdre



TYPE DE SOL :

Argile rouge caillouteuse et sol sablo-limoneux.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Travail dans le respect de la nature, labour régulier.

VINIFICATION :

Égrappage total, cuvaison 3 semaines, vinification en cuves inox avec levures indigènes.

ÉLEVAGE :

18 mois en cuves inox.