



Les Jules

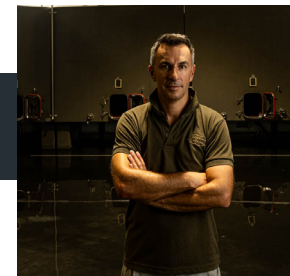
une grappe de talent

AOP CROZES-HERMITAGE

Aurore



DOMAINE LAURENT VEYRAT - Laurent Veyrat



100% Marsanne

TYPE DE SOL :

Argilo-calcaire, terre blanche.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Bio/Biodynamie travail du sol et semis de différents engrais verts.

VINIFICATION :

Fermentation alcoolique 15j en pièces de 228 l sur lies fines.

ÉLEVAGE :

9 mois, pièces 228 l.





Les Jules

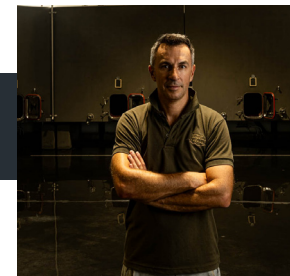
une grappe de talent



AOP CROZES-HERMITAGE

1600

DOMAINE LAURENT VEYRAT - Laurent Veyrat



100% Marsanne

TYPE DE SOL :

Loess, argilo-limono calcaire.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Bio/Biodynamie travail du sol et semis de différents engrais verts.

VINIFICATION :

Vinifié et élevé en pièces de 228 l sur lies fines.

ÉLEVAGE :

10 à 12 mois, pièces 228 l.





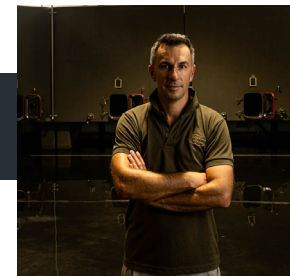
Les Jules

une grappe de talent



AOP CROZES-HERMITAGE
Veyrat Pied

DOMAINE LAURENT VEYRAT - Laurent Veyrat



100% Syrah

TYPE DE SOL :

Limono-sableux.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Bio/Biodynamie travail du sol et semis de différents engrais verts.

VINIFICATION :

Cuve béton brut thermorégulée, cuvaison 15-20 Jours avec fermentation malolactique.

ÉLEVAGE :

Après FML et soutirage, l'élevage s'opère en cuve inox exclusivement.





Les Jules

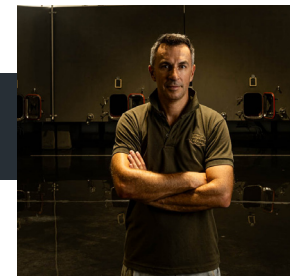
une grappe de talent



AOP CROZES-HERMITAGE

Antre-nous

DOMAINE LAURENT VEYRAT - Laurent Veyrat



100% Syrah

TYPE DE SOL :

Limono-argilo-sableux, caillouteux.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Bio/Biodynamie travail du sol et semis de différents engrais verts.

VINIFICATION :

Cuve béton brute thermorégulée, cuvaison trois semaines à un mois, avec fermentation malolactique,

ÉLEVAGE :

Après FML et soutirage, l'élevage s'opère en cuve béton et 30% en pièces de 228 l.



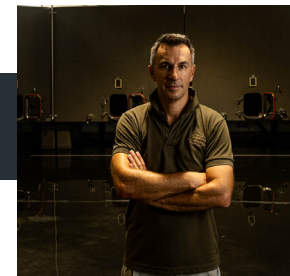
Les Jules

une grappe de talent



AOP CROZES-HERMITAGE
l'ivresse des Voleyeuses

DOMAINE LAURENT VEYRAT - Laurent Veyrat



100% Syrah

TYPE DE SOL :

Argilo-limono-calcaire, galets

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Bio/Biodynamie travail du sol et semis de différents engrais verts.

VINIFICATION :

Cuve béton brute thermoregulée, cuvaison 1 mois avec fermentation malolactique.

ÉLEVAGE :

Après FML et soutirage, l'élevage s'opère exclusivement en pièces de 228 l de 1 vin et 2 vins pendant 12 mois.