



Les Jules

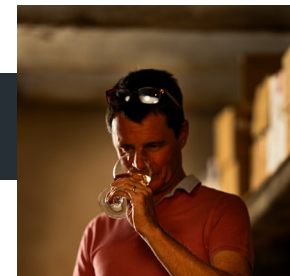
une grappe de talent

AOP CÔTES DE PROVENCE

Sainte Victoire



DOMAINE DES ARTAUDS - Aline et Philippe Payan



60% Rolle

40% Clairette

TYPE DE SOL :

Coteaux sud / sud-ouest, sol argilo calcaire dit Calcaire de Langesse.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Taille tardive en cordon de Royat. Labour à cheval. Travail inter ceps.

VINIFICATION :

Vendanges nocturnes à pleine maturité. Moût frais à 10°.

Macération pré fermentaire à froid.

ÉLEVAGE :

Vinification et élevage en cuve.





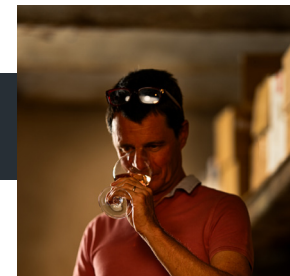
Les Jules

une grappe de talent

AOP CÔTES DE PROVENCE
Sainte Victoire



DOMAINE DES ARTAUDS - Aline et Philippe Payan



45% Cinsault



30% Grenache



25% Syrah



TYPE DE SOL :

Coteaux sud / sud-ouest, sol argilo calcaire dit Calcaire de Langesse.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Taille tardive en cordon de Royat. Labour à cheval. Travail inter ceps.

VINIFICATION :

Vendanges nocturnes à pleine maturité. Moût frais à 10°.

Pressurage direct pour 70% et macération fermentaire pour 30%.

Stabulation sur lies.

ÉLEVAGE :

Cuve



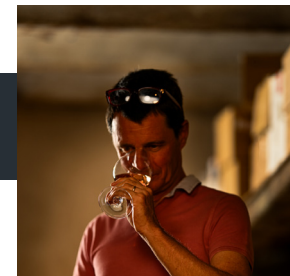
Les Jules

une grappe de talent

AOP CÔTES DE PROVENCE
Sainte Victoire



DOMAINE DES ARTAUDS - Aline et Philippe Payan



100% Grenache



100% Syrah



TYPE DE SOL :

Coteaux sud / sud-ouest, sol argilo calcaire dit Calcaire de Langesse.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Taille tardive en cordon de Royat. Labour à cheval. Travail inter ceps.
Vieilles vignes d'âge moyen 50 ans.

VINIFICATION :

Vendanges manuelles à pleine maturité.
Macération à froid. Fermentation par levures indigènes. Vinification
en cuve, fermentation alcoolique avec remontages et délestages.
Fermentation malolactique en cuve inox.

ÉLEVAGE :

Elevage 12 mois en fûts de chêne.

