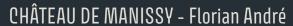
## AOP TAVEL L'Oiseau Lune

L'OISEAU LUNE

Horian Andri VIGNERON

## Les Jules une grappe de talent





65% Grenache

20% Cinsault

15% Clairette



Terroir de galets roulés délicatement déposés sur des sables et des argiles bleus.

## **TRAVAIL DE LA VIGNE:**

Agriculteur biodynamique. Vendange à la main.

## **VINIFICATION:**

Eraflage et foulage des raisins. Macération de 24h à 72h à froid. Pressurage. Fermentation alcoolique avec levures indigènes à basse température (16 à 18° C) pendant environ 15 jours. Pas de fermentation malolactique.

## **ÉLEVAGE:**

En cuve inox.





# AOP TAVEL L'Olivet

L'OLIVET





CHÂTEAU DE MANISSY - Florian André

70% Grenache 20% Syrah 10% Cinsault

## TYPE DE SOL:

Terroir de galets roulés délicatement déposés sur des sables et des argiles bleus.

## **TRAVAIL DE LA VIGNE:**

Agriculteur biodynamique. Vendange à la main.

## **VINIFICATION:**

Eraflage et foulage des raisins. Macération de 12h à 24h à froid. Pressurage. Fermentation alcoolique avec levures indigènes à basse température (16 à 18°C) pendant environ 15 jours.

## **ÉLEVAGE:**

En cuve inox.

