



Les Jules

une grappe de talent



AOP TAVEL
L'Oiseau Lune

CHÂTEAU DE MANISSY - Florian André



65% Grenache



20% Cinsault



15% Clairette



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 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.





Les Jules

une grappe de talent



AOP TAVEL
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.

