



Les Jules

une grappe de talent

AOP CDR VILLAGES SABLET

Les Abeilles



PERRINE ET MATTHIEU - Famille Lambert



40% Roussane

40% Marsanne

20% Clairette

TYPE DE SOL :

Argilo-calcaires sur les coteaux de Sablet.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Certifié bio avec travail du sol mécanique et fumure organique.

VINIFICATION :

Pressurage, fermentation de 6 à 10 jours en cuve à une température de 18°C, fermentation malo-lactique bloquée pour préserver l'acidité. Les cépages sont vinifiés ensemble. Filtration avant mise en bouteilles.

ÉLEVAGE :

Cuve inox.





Les Jules

une grappe de talent

IGP VAUCLUSE

Les Peupliers



PERRINE ET MATTHIEU - Famille Lambert



60% Merlot

20% Maselan

20% Syrah

TYPE DE SOL :

Limoneux et caillouteux situés dans la plaine de Sablet.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Certifié bio avec travail du sol mécanique et fumure organique.

VINIFICATION :

Eraflage total avec fermentation de 10 à 15 jours en cuve béton à une température de 25°C. Fermentation malo-lactique effectuée puis les cépages sont vinifiés séparément. Filtration avant mise en bouteilles.

ÉLEVAGE :

Élevage de 3 mois en cuve béton.





Les Jules

une grappe de talent

AOP CDR VILLAGES SABLET

Les Lentières



PERRINE ET MATTHIEU - Famille Lambert



60% Grenache

30% Syrah

10% Mourvèdre

TYPE DE SOL :

Argilo-calcaires sur les coteaux de Sablet.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Certifié bio avec travail du sol mécanique et fumure organique.

VINIFICATION :

Éraflage total avec fermentation de 20 à 25 jours en cuve béton à une température de 25°C. Fermentation malo-lactique effectuée. Chaque cépage est vinifié séparément. Filtration avant mise en bouteilles.

ÉLEVAGE :

Élevage de 3 mois en cuve béton.





Les Jules

une grappe de talent

AOP CDR VILLAGES PLAN DE DIEU

L'Alouette



PERRINE ET MATTHIEU - Famille Lambert



60% Grenache



30% Syrah



10% Mourvèdre



TYPE DE SOL :

Plateau argilo-calcaire recouvert de galets roulés.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Certifié bio avec travail du sol mécanique et fumure organique.

VINIFICATION :

Éraflage total avec fermentation de 20 à 25 jours en cuve béton à une température de 25°C. Fermentation malo-lactique effectuée. Les cépages sont vinifiés séparément.

ÉLEVAGE :

Élevage de 3 mois en cuve béton.

