



Les Jules

une grappe de talent



IGP HERAULT
Éclats de tendresse

PIGEONNIER DU POUS - Hubert de Morogues



50% Ugni Blanc



50% Chardonnay



TYPE DE SOL :

Argilo-calcaire- sablonneux.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Vignes a 300m d'altitude labourées.

VINIFICATION :

Pressurage direct, débourage à froid, fermentation basse température pour une meilleure extraction du fruit. 45g/l de sucres résiduels.

ELEVAGE :

En cuve.



50% Ugni Blanc

50% Chardonnay



TYPE DE SOL :

Argilo-calcaire- sablonneux.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Vignes a 300m d'altitude labourées.

VINIFICATION :

Pressurage direct, débourage à froid, fermentation basse température pour une meilleure extraction du fruit.

ELEVAGE :

En cuve et sur lies.



Les Jules

une grappe de talent



IGP HERAULT
Éclats de calcaire

PIGEONNIER DU POUS - Hubert de Morogues



100% Merlot

TYPE DE SOL :

Argilo-calcaire avec éclats calcaires.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Vignes cultivées entièrement.

VINIFICATION :

Vendanges mécaniques. Macération courte durée pour une garder la fraîcheur et le fruit. Un délestage et remontage quotidien.

ELEVAGE :

En cuve.