16P HERAULT Éclats de tendresse

Les Jules une grappe de talent

PIGEONNIER DU POUS-Hubert de Morogues



50% Ugni Blanc

50% Chardonnay



Argilo-calcaire- sablonneux.

TRAVAIL DE LA VIGNE:

Vignes a 300m d'altitude labourées.

VINIFICATION:

Pressurage direct, débourbage 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.

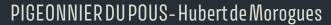
VINIFICATION:

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

ELEVAGE:

En cuve et sur lies.





Les Jules une grappe de talent

GP HERAULT

elats de calcaire



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.

