

---

## L'EPHEMERE

---

**DOMAINE** Julien Peyras

**VIGNERONS** Julien Peyras

**VILLE** Paulhan

**REGION** Languedoc

**Appellation** Vin de France

**Cépages**  
50 % Clairette (35 ans)  
25 % Grenache Blanc (10 ans)  
25 % Roussanne (20 ans)

**Rendements moyens** Entre 18 et 25 hl/ha

**Viticulture** Biologique avec utilisation de procédés biodynamiques (P500)  
Soufre, purin d'orties et fenugrec, fumier composté

**Vendanges** Manuelles

**Vinification** Roussanne et grenache en pressurage direct et vinification en cuve inox  
Clairette en macération (14 jours) en cuve inox avec pigeage et remontage  
Non collé, non filtré, sans intrants, sans soufre ajouté

**Élevage** 8 mois en cuve inox

**Alcool** 14 %

**SO<sup>2</sup> total** < 10 mg/l

**Terroir** Terrasses Villafranchiennes, argilo-calcaire pour la grenache et la roussanne  
Terre argileuse pour la clairette

**Climat** Méditerranéen

**Conseil de service** Servir à 12°C. Peut-être servi au verre sur 3 jours.  
Vin à la belle robe orangée, nez floral, bouche zeste orange & garrigue. Moules à l'origan ?

