



# Jus de raisin pétillant Julola

Dénomination	100 % jus de raisin sans alcool
Age des vignes	17 ans
Conduite	Viticulture en culture raisonnée TERRA VITIS
Techniques Culturales	Densité de plantation : 4 000 ceps/hectares Hauteur de végétation : 1,60 m soit une hauteur totale des vignes de 2,10 m Enherbement de tous les rangs Ébourgeonnage, éclaircissage et effeuillage réalisés tous les ans
Vendange	Récolte mécanique
Technique d'élaboration	Dès la récolte, le raisin est pressé et le moût obtenu est refroidis immédiatement à 0°C pour bloquer la fermentation alcoolique Après 10 jours à 0°C, le jus de raisin est filtré, gazéifié, mis en bouteille et pasteurisé Il n'y a donc aucune présence d'alcool (0 % vol.)
Conservation et conseil de service	A déguster dans les 2 ans Servir bien frais Idéal pour les grands comme les petits Pour un apéritif alcoolisé, peut s'accompagner d'une petite dose de cognac