



Les Jules

une grappe de talent



AOP CÔTE DE NUITS-VILLAGES

DOMAINE D'ARDHUY - Famille Ardhuy



100% Pinot noir

TYPE DE SOL : Sol brun calcaire, sur calcaires organodétritiques du Bathonien terminal et du Callovien (faciès « Dalle nacrée »).

TRAVAIL DE LA VIGNE : Vigne basses - Taille Guyot - environ 10 000 pieds/hectares - travail du sol uniquement mécanique.

VINIFICATION : Le raisin est foulé et égrappé à 90 %. La fermentation est démarrée rapidement (macération pré-fermentaire d'une journée). L'extraction des arômes, des tannins, de la couleur est naturelle (pas d'enzymage, pas d'extraction forcée par des chauffages exagérés) et se fait par remontages uniquement. La macération a duré 18 jours. Vin de goutte et première presse ont été assemblés, débourbés et entonnés.

ÉLEVAGE : Notre Côte de Nuits-Villages a été élevés en fûts pour 25 % neufs. Différentes origines de chêne ont été utilisées afin d'apporter de la complexité au vin. L'élevage a duré environ 14 mois ; le vin a été mis en bouteilles sans collage, avec une très légère filtration.