



Les Jules

une grappe de talent



AOP SAVIGNY-LÈS-BEAUNE

DOMAINE D'ARDHUY - Famille Ardhuy



100% Pinot noir

TYPE DE SOL : Sol très différent du versant Nord de la combe de Savigny-lès-Beaune : véritable « mille-feuille », il est formé d'éboulis variés provenant de l'érosion des coteaux sus-jacents, reposant sur une couche de limons d'environ 1 mètre d'épaisseur, qui elle, repose sur des graviers. L'ensemble présente une surface assez drainante, qui se réchauffe rapidement, avec néanmoins une réserve en eau du sol à même d'éviter un stress hydrique trop fort, sans toutefois risquer de causer d'asphyxie racinaire en conditions humides.

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 100 %. La fermentation est démarrée rapidement (pas de macération pré-fermentaire). 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 pigeages uniquement.

ÉLEVAGE : Le Savigny-lès-Beaune est élevé en fûts pour 15 % à 20 % neufs. L'élevage dure environ 9 mois ; le vin est mis en bouteille sans collage, avec une très légère filtration.