



# Les Jules

une grappe de talent



AOP LADOIX - MONOPOLE

« Clos des Chagnots »

DOMAINE D'ARDHUY - Famille Ardhuy



100% Pinot noir

---

**TYPE DE SOL :** Un sol argilo-calcaire : éboulis et limons sur un sol caillouteux appelé localement « chailles » (calcaires) venant de la vallée du Buisson, ils permettent un bon drainage de l'humidité, donc une maturité plus rapide et précoce des raisins.

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

**VINIFICATION :** Les raisins sont vendangés à la main, puis triés, foulés et égrappés. La fermentation est rapidement démarrée (sans macération pré-fermentaire). L'extraction des arômes, des tannins, de la couleur est naturelle et se fait par pigeages uniquement. La durée de cuvaison est de 12-14 jours.

**ÉLEVAGE :** Les raisins mûrissent pendant un an dans 15 à 20 % de fûts de chêne neufs. Le vin est ensuite mis en bouteille sans collage et avec une légère filtration.