



Les Jules

une grappe de talent



AOP ALOXE-CORTON

« Les Morais »

DOMAINE D'ARDHUY - Famille Ardhuy



100% Pinot noir

TYPE DE SOL :

Argiles sur des galets et graviers du cône de déjection d'Aloxe-Corton.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Vigne basses - Taille Guyot - environ 10 000 pieds/hectares - travail du sol uniquement mécanique.

VINIFICATION :

Récolté à la main et trié, le raisin est égrappé à 100 % et la fermentation démarre rapidement. La macération dure environ 12 jours, avec des pigeages fréquents. Il n'est pas utilisé d'enzymes d'extraction, et la température monte progressivement de 16-17 °C en début de cuvaison, vers un maximum naturel de 28°C à 30°C. Au décuvage, jus de goutte et de première presse sont assemblés, débourbés pendant 2-3 jours et entonnés.

ÉLEVAGE :

L'élevage, d'environ un an, se fera en fûts à 30 % neufs, avec des chênes de la forêt de Bertranges, peu aromatiques et respectant le fruit du raisin, dont le grain permet une belle évolution des tannins, souvent très présents au décuvage. La mise se fait sans collage, avec une légère filtration.