



# Les Jules

une grappe de talent

AOP CÔTE DE NUITS VILLAGES  
MONOPOLE

« Clos des Langres »



DOMAINE D'ARDHUY - Famille Ardhuys



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, récolté à la main et trié, est foulé et égrappé (Parfois 10 à 15% de grappes entières). La fermentation est démarrée rapidement. L'extraction des arômes, des tannins, de la couleur est naturelle et se fait par pigeages uniquement. La cuvaison dure quelque 12-14 jours.

**ÉLEVAGE :** Le Clos des Langres est élevé en fûts pour 30 % neufs. L'élevage dure environ un an ; le vin est mis en bouteilles sans collage, avec une très légère filtration.