



Les Jules

une grappe de talent



AOP NUITS-SAINT-GEORGES

«Aux Herbues - Les Argillats»

DOMAINE D'ARDHUY - Famille Ardhuys



100% Pinot noir

TYPE DE SOL: Les Argillats : Le sol argilo-calcaire (calcaire à entroques du Bajocien) de cette parcelle permet une bonne porosité, ce qui favorise son réchauffement et la maturation du raisin.

Aux Herbues : Le sol de cette parcelle est argilo limoneux, sur un sous-sol de l'oligocène supérieur. Ce type de sol a tendance à rester relativement humide après les averses.

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 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. La cuvaison dure quelque 12-14 jours. Vin de goutte et première presse sont assemblés, débourbés et entonnés.

ÉLEVAGE: Le Nuits Saint Georges est élevé en fûts pour 30 % neufs. Différentes origines de chêne sont utilisées, mais les bois de Bertranges dominant. L'élevage dure environ un an ; le vin est mis en bouteilles sans collage, avec une très légère filtration.