



Les Jules

une grappe de talent



AOP BOURGOGNE CÔTE-D'OR

« Les Chagnots »

DOMAINE D'ARDHUY - Famille Ardhuy



100% Pinot noir

TYPE DE SOL : Situées en bas du coteau, alluvions se mêlant à des graviers, des calcaires de la Côte.

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

VINIFICATION : Le raisin est foulé et égrappé. 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. Vin de goutte et première presse sont assemblés, débourbés, et entonnés.

ÉLEVAGE : Le Bourgogne est élevé pour partie en fûts de chêne et pour partie en foudres. Il est mis en bouteilles après 10 mois d'élevage, sans collage, avec une légère filtration.