



Les Jules

une grappe de talent



AOP Savigny-lès-Beaune
Premier Cru
« Les Peuillets »

DOMAINE D'ARDHUY - Famille Ardhuy



100% Pinot noir

TYPE DE SOL : Sol d'éboulis calcaires et de limons, assez peu argileux, sur un sous-sol de graviers et de sables. Sol drainant et chaud, cette parcelle est d'une précocité remarquable et fait toujours partie des premières parcelles vendangées au Domaine.

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 Beaune 1er Cru Champs Pimont est élevé en fûts pour 30 % neufs. Différentes origines de chêne sont utilisées, mais les bois de l'Allier dominant (boisé élégant, qui respecte la délicatesse de la structure du vin de Beaune). L'élevage dure 12 à 15 mois ; le vin est mis en bouteilles sans collage, avec une très légère filtration.