



Les Jules

une grappe de talent



AOP BEAUNE PREMIER CRU

« Champs Pimont »

DOMAINE D'ARDHUY - Famille Ardhuy



100% Pinot noir

TYPE DE SOL : Le sol de cette parcelle est limoneux, sur un sous-sol composé de galets et graviers (cône de déjection). Ce type de sol est très filtrant, chaud et précoce.

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 25 % 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.