



Les Jules

une grappe de talent



AOP PERNAND-VERGEELLES

« Les Boutières »

DOMAINE D'ARDHUY - Famille Ardhuys



100% Chardonnay

TYPE DE SOL : Sol argilo-calcaire, assez profond en bas de la colline de Corton.

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

VINIFICATION : Le raisin entier est pressé, débourbé à froid pendant environ 24 heures.

ÉLEVAGE : Le moût clair est fermenté en fûts (15 % de neuf). Il sera élevé sur lies pendant 10 à 12 mois. Le vin est mis en bouteilles sans collage, après filtration sur plaques.