



# Les Jules

une grappe de talent



AOP VOSNE ROMANÉE  
PREMIER CRU

« Les Chaumes »

DOMAINE D'ARDHUY - Famille Ardhuy



100% Pinot noir

**TYPE DE SOL :** Sol argilo-calcaire, sur sous-sol calcaire (calcaire « de Prémieux »).

**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 Vosne Romanée 1ER Cru est élevé en fûts pour 35 % neufs (bois de Bertranges, en chauffe moyenne). L'élevage dure environ 15 à 18 mois ; le vin est mis en bouteilles sans collage, avec une très légère filtration.