



Les Jules

une grappe de talent

AOP CORTON-CHARLEMAGNE
GRAND CRU



DOMAINE D'ARDHUY - Famille Ardhuy



100% Chardonnay

TYPE DE SOL : Sol de calcaires et marnes du callovien, « dalle nacrée ».

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. Le moût clair est fermenté en fûts (50 % de fûts neufs).

ÉLEVAGE : Le choix des fûts se porte sur des chaufes brèves et sur des origines de chêne peu aromatiques, afin de conserver toute sa minéralité à ce vin. Il sera élevé sur lies pendant 10-12 mois. Le vin est mis en bouteilles sans collage, après filtration sur plaques.