



Les Jules

une grappe de talent

AOP CORTON GRAND CRU

« Pougets »



DOMAINE D'ARDHUY - Famille Ardhuys



100% Pinot noir

TYPE DE SOL : Le sol y est argilo-calcaire, composé des calcaires fins à chailles. Assez drainant, plus riche en argile, mais moins fertile que les terroirs sous-jacents, les raisins que donne la vigne plantée sur ce terroir sont généralement riches en composés phénoliques.

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 Corton Pougets est élevé en fûts pour 50 % neufs, avec des chênes de l'Allier, et de Nevers. L'élevage dure environ 12 à 15 mois ; le vin est mis en bouteilles sans collage, avec une très légère filtration.

demeter