



Les Jules

une grappe de talent

AOP CORTON GRAND CRU

« Grand Clos du Roi »



DOMAINE D'ARDHUY - Famille Ardhuy



100% Pinot noir

TYPE DE SOL : C'est un sol brun calcaire, sur un sous-sol du Bathonien terminal. Très drainant, sec, caillouteux et chaud, ce sol impose à la vigne des conditions de stress lors de la croissance et lors de la maturation du raisin.

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. L'extraction des arômes, des tannins, de la couleur est naturelle (pigeages uniquement). La cuvaison dure quelque 12-14 jours.

ÉLEVAGE : Le vin est élevé en fûts pour 50 % neufs, avec des chênes des forêts de Bertranges et du Tronçais. L'élevage dure environ 15 à 18 mois ; le vin est mis en bouteilles sans collage, avec une très légère filtration.