



Les Jules

une grappe de talent

AOP CORTON GRAND CRU

« Renardes »



DOMAINE D'ARDHUY - Famille Ardhuy



100% Pinot noir

TYPE DE SOL : Le sol de ce climat est un sol brun calcaire, sur calcaires du Bathonien.

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 et se fait par pigeages uniquement. La cuvaison dure quelque 12-14 jours.

ÉLEVAGE : Le Corton Renardes est élevé en fûts de chêne pour 50 % neufs. L'élevage dure environ 15 à 18 mois; le vin est mis en bouteilles sans collage, avec une très légère filtration.

demeter