



Les Jules

une grappe de talent

AOP CLOS DE VOUGEOT GRAND
CRU

« Petit Maupertui »



DOMAINE D'ARDHUY - Famille Ardhuy



100% Pinot noir

TYPE DE SOL : Sol argilo-calcaire, assez caillouteux, sur sous-sol calcaire (calcaire compact 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 (sans 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 Clos de Vougeot Grand Cru est élevé en fûts pour 50 % neufs (différentes origines de bois : Bertranges, racé, mais discret, Tronçais, plus aromatique, Nevers). L'élevage dure environ 15 à 18 mois ; le vin est mis en bouteilles sans collage, avec une très légère filtration.