



Les Jules

une grappe de talent



AOP SAVIGNY-LÈS-BEAUNE

« Clos des Godeaux »

DOMAINE D'ARDHUY - Famille Ardhuy



100% Chardonnay

TYPE DE SOL : Sol blanc marneux, du jurassique. Assez peu fertiles, ce sont des terres que l'on dit souvent « à blanc », les rouges ayant tendance à manquer de corps sur ce type de sol.

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.

ÉLEVAGE : Le moût clair est fermenté en fûts (15 % de neuf). Il sera élevé sur lies pendant 10 à 12 mois. Le vin est mis en bouteilles sans collage, après filtration sur plaques.