



Les Jules

une grappe de talent

AOP CÔTE DE NUITS
VILLAGES - MONOPÔLE

« Clos des Langres »



DOMAINE D'ARDHUY - Famille Ardhuy



100% Chardonnay

TYPE DE SOL : Sol brun calcaire, sur calcaires organodétritiques du Bathonien terminal et du Callovien (faciès « Dalle nacrée »).

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. Le moût clair est fermenté en fûts (un tiers de neuf).

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