



# Les Jules

une grappe de talent



AOP MEURSAULT

« Les Pellans »

DOMAINE D'ARDHUY - Famille Ardhuys



100% Chardonnay

**TYPE DE SOL :** Sol argilo-calcaire dit « complexe de pied de côte » : calcaires, sables, silts, marnes et argiles, résultant de l'érosion des coteaux situés plus haut, dans ce cas-ci le fameux Meursault 1er cru « les Charmes », dont la parcelle est voisine.

**TRAVAIL DE LA VIGNE :** Vigne basses - Taille Guyot - environ 10 000 pieds/hectares - travail du sol uniquement mécanique.

**VINIFICATION :** Les raisins sont écrasés entiers, et le moût qui en résulte est laissé à décanter froid pendant 24 heures.

**ÉLEVAGE :** Le moût est ensuite fermenté dans des fûts de chêne, dont 25% de chêne neuf. Le vin est laissé à maturation pendant 10 à 12 mois sur la lie, les lies subissant un brassage fréquent afin pour favoriser l'autolyse des levures qui enrichissent le vin. Ensuite, le vin est mis en bouteille après une filtration sur plaque et cadre, sans collage.