



Les Jules

une grappe de talent



AOP PULIGNY-MONTRACHET

« Le Trézin »

DOMAINE D'ARDHUY - Famille Ardhuys



100% Chardonnay

TYPE DE SOL : Sol argilo-calcaire pierreux, d'éboulis, sur sous-sol de l'oxfordien moyen et supérieur (j5-6a) : marnes blanches et marno-calcaires.

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 (25 % de neuf). Le choix des fûts se porte sur des chauffeuses brèves et sur des origines de chêne peu aromatiques, afin de conserver toute sa minéralité à ce vin. Il sera élevé sur lies pendant 10 à 12 mois. Le vin est mis en bouteilles sans collage, après filtration sur plaques.