



Les Jules

une grappe de talent



AOP CÔTES DE BEAUNE VILLAGES

« Les Combottes »

DOMAINE D'ARDHUY - Famille Ardhuy



100% Pinot noir

TYPE DE SOL : Sol argilo-calcaire, complexe des formations de versant : produits d'altération du substrat, éboulis variés et limons colluviaux sur chailles (cailloux calcaires). Ces chailles, provenant du cône de déjection de Buisson, assurent à ces sols relativement fertiles un bon drainage, favorable à la précocité et à la maturation du raisin.

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

VINIFICATION : Le raisin est foulé et égrappé. La fermentation est démarrée rapidement. L'extraction des arômes, des tannins, de la couleur se fait par pigeages uniquement.

ÉLEVAGE : Le vin est élevé en fûts pour 15 à 20 % neufs. Les bois des forêts de l'Allier dominant et donnent des arômes vanillés au vin. L'élevage dure un an. Le vin est mis en bouteille sans collage, avec une très légère filtration.