



Les Jules

une grappe de talent



AOP SANCERRE

Cuvée de Domaine

DOMAINE DES CHASSEIGNES - Aurore Dezat et David Girard



100% Pinot Noir

TYPE DE SOL :

Terroir Silex.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Nous travaillons les sols mécaniquement, procédons aux ébourgeonnages manuellement, effeuillage manuel, maîtrise des rendements (vendange en vert), tri des raisins sur pieds avant vendange, vendanges manuelles.

VINIFICATION :

Récolte à maturité après dégustations des baies et analyses, vendange manuelle, tri en cave avant égrappage pour séparer les baies des rafles. Second tri avant mise en cuve sur tapis. Encuvage pour pré-fermentaire à froid de 4 jours puis une macération de 15 jours à 3 semaines environ avec remontages délicats 2 fois par jour et délestage si besoin. Fermentation malolactique en cuve et barriques de 300 et 500 litres.

ÉLEVAGE :

Dans les mêmes contenants.