



Les Jules

une grappe de talent



IGP DES ALLOBROGES

Ampélos

DOMAINE VENDANGE - Diane et Benjamin Vendange



60% Chardonnay



20% Sauvignon



5% Roussanne



5% Viognier



5% Savagnin



5% Aligoté



TYPE DE SOL :

Marnes Grises.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Nous favorisons de nombreux passages en vert pour être au plus près de notre vignoble : la taille, l'ébourgeonnage, le palissage, l'effeuillage ainsi que les vendanges se font manuellement.

VINIFICATION :

Traditionnelle en cuves inox thermorégulées, débouillage au froid, levures sélectionnées. FML réalisée à 100 %.

ÉLEVAGE :

6 mois en cuve inox sur lies fines.