



Les Jules

une grappe de talent



AOP CRÉMANT DE SAVOIE

Brut

DOMAINE VENDANGE - Diane et Benjamin Vendange



45% Jacquère

30% Altesse

25% Chardonnay

TYPE DE SOL :

Éboulis calcaires.

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; pressurage champenois. Levures sélectionnées.

ÉLEVAGE :

9 mois en cuve inox avec batonnage des lies; tirage au domaine avec élevage sur lattes de 12 mois minimum dans nos chais. Dosage : 6 g/l.