



Les Jules

une grappe de talent



AOP COTEAUX DU GIENNOIS

l'Incontournable

DOMAINE VILLARGEAU - Marc Thibault



100% Sauvignon

TYPE DE SOL :

80 % argiles à silex – 20 % argilo-calcaires – Marnes kimméridgiennes

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Vignes enherbées naturellement et travaillées. Taille en Guyot Poussard. Ébourgeonnage sévère (régulation à 16 grappes par pied).

VINIFICATION :

Pressurage lent de 2H30. Débourage de 12 à 18 heures. Fermentations entre 15 et 18 °C en cuve inox.

ÉLEVAGE :

Élevage sur lies jusqu'à la mise en bouteille.

