



Les Jules

une grappe de talent



AOP COTEAUX DU GIENNOIS

Les Abeilles

DOMAINE VILLARGEAU - Marc Thibault



100% Sauvignon

TYPE DE SOL :

Silex.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Vignes labourées et enherbées naturellement. 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. Bâtonnage sur 3 mois.

ÉLEVAGE :

Élevage sur lies jusqu'à la mise en bouteille.