



Les Jules

une grappe de talent



AOP COTEAUX DU GIENNOIS

La Belle Paresseuse

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. Débourbage de 12 à 18 heures. Fermentation languissante d'une durée de 10 mois, batonnage régulier. Fermentation malolactique en fûts.

ÉLEVAGE :

12 Mois en fût de 400 à 500L