



# Les Jules

une grappe de talent



AOP COTEAUX DU GIENNOIS

Chemin de Traverse

DOMAINE VILLARGEAU - Marc Thibault



100% Sauvignon

---

#### **TYPE DE SOL :**

Marnes kimméridgiennes.

#### **TRAVAIL DE LA VIGNE :**

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

#### **VINIFICATION :**

Récolte manuelle, avec tri sévère. Macération carbonique en vendanges entières de 6 jours en cuve, fermentation spontanée, pressurage en pressoir vertical.

#### **ÉLEVAGE :**

Élevage en fûts de chêne de 300L de 3 ans pendant 18 mois. Mise en bouteilles manuelle sans collage ni filtration préalables