



# Les Jules

une grappe de talent



AOP COTEAUX DU GIENNOIS

l'Incontournable

DOMAINE VILLARGEAU - Marc Thibault



80% Pinot noir



20% Gamay



### **TYPE DE SOL :**

Argilo-calcaire.

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

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

### **VINIFICATION :**

Égrappage total. 10 jours de macération totale en cuve inox. Fermentation avec levures indigènes. Fermentation malolactique en cuve inox au printemps suivant.

### **ÉLEVAGE :**

Élevage en cuve de 6 mois.

