



Les Jules

une grappe de talent



AOP COTEAUX DU GIENNOIS

Chicago

DOMAINE VILLARGEAU - Marc Thibault



80% Gamay



20% Pinot noir



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 :

Vendanges manuelles. Mise en cuve des grappes entières. Fermentation à basse température pendant dix jours. Mise en jus par pigeage. Fin de fermentation sous marc avec levures indigènes. Fermentation malolactique au début du printemps.

ÉLEVAGE :

Élevage en cuve 6 mois.