



Les Jules

une grappe de talent



AOP COTEAUX DU GIENNOIS

l'insolite

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 :

Égrappage total. Macération préfermentaire de 4 jours. 17 jours de macération totale en cuve inox. Fermentation avec levures indigènes. Fermentation malolactique en fût de chêne de 400 l, âgés de 3 à 6 vins.

ÉLEVAGE :

Élevage en fûts, pendant 12 mois.