



Les Jules

une grappe de talent



AOP COTEAUX DU GIENNOIS

Les Licotes

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, 15 jours de macération en cuve inox. Fermentation avec levures indigènes.

ÉLEVAGE :

12 mois d'élevage en fûts de chêne de 228 et 400 litres de 1 à 6 ans. Fermentation malolactique en fût.