



Les Jules

une grappe de talent



AOP BOURGOGNE

DOMAINE WENGIER - Vincent Wengier



100% Chardonnay

TYPE DE SOL :

Argilo-calcaire, le sous-sol est du Kimméridgien.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

En conversion vers l'agriculture biologique. Désherbage mécanique, aucun engrais chimique ni produit phytosanitaire de synthèse.

VINIFICATION :

Macération d'une dizaine de jours avec juste des remontages quotidiens. La fermentation malo-lactique a été faite en cuve inox.

ÉLEVAGE :

En fut bourguignon de 228 litres, pendant un an.