



Les Jules

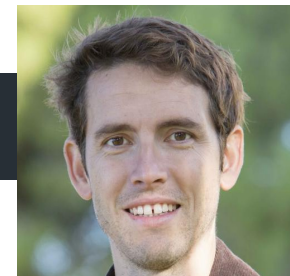
une grappe de talent

AOP MUSCAT DU CAP CORSE

Muscat



CLOS DE BERNARDI - Pierre François de Bernardi



100% Muscat petits grains

TYPE DE SOL :

Le vignoble est constitué d'un seul tenant, les sols sont formés d'argile, de galets et de calcaire. La moyenne d'âge des vignes est d'environ trente-cinq ans.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Travail du sol traditionnel, mécanique et manuel, en agriculture biologique, sans utilisation d'herbicides. Aucun traitement au cuivre. Vendanges manuelles avec tri sur pied. Un soin particulier est apporté à la récolte des raisins à parfaite maturité. Les rendements sont limités pour une bonne concentration des jus.

VINIFICATION :

Pressurage direct et délicat, sans macération, en grappes entières. Débourbage, fermentation alcoolique en levures indigènes puis mutage à l'alcool vinique.

ÉLEVAGE :

6 mois en cuves inox. Filtration légère puis mise en bouteille au domaine.





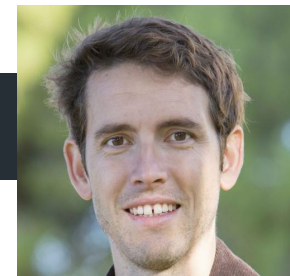
Les Jules

une grappe de talent

AOP PATRIMONIO
Blanc de Blancs



CLOS DE BERNARDI - Pierre François de Bernardi



100% Vermentino

TYPE DE SOL :

Le vignoble est constitué d'un seul tenant, les sols sont formés d'argile, de galets et de calcaire. La moyenne d'âge des vignes est d'environ trente-cinq ans.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Travail du sol traditionnel, mécanique et manuel, en agriculture biologique, sans utilisation d'herbicides. Aucun traitement au cuivre. Vendanges manuelles avec tri sur pied. Un soin particulier est apporté à la récolte des raisins à parfaite maturité. Les rendements sont limités pour une bonne concentration des jus.

VINIFICATION :

Pressurage direct et délicat, sans macération, en grappes entières. Débourbage, puis fermentation alcoolique en levures indigènes. La fermentation malolactique est bloquée.

ÉLEVAGE :

6 mois sur lies en cuves inox. Filtration légère puis mise en bouteille au domaine.





Les Jules

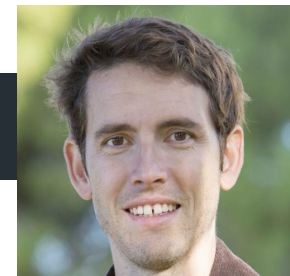
une grappe de talent

AOP PATRIMONIO

Rosé d'une Nuit



CLOS DE BERNARDI - Pierre François de Bernardi



100% Vermentino

TYPE DE SOL :

Le vignoble est constitué d'un seul tenant, les sols sont formés d'argile, de galets et de calcaire. La moyenne d'âge des vignes est d'environ trente-cinq ans.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Travail du sol traditionnel, mécanique et manuel, en agriculture biologique, sans utilisation d'herbicides. Aucun traitement au cuivre. Vendanges manuelles avec tri sur pied. Un soin particulier est apporté à la récolte des raisins à parfaite maturité. Les rendements sont limités pour une bonne concentration des jus.

VINIFICATION :

Pressurage direct et délicat, sans macération, en grappes entières. Débourbage, puis fermentation alcoolique en levures indigènes. La fermentation malolactique est bloquée.

ÉLEVAGE :

6 mois sur lies en cuves inox Filtration légère puis mise en bouteille au domaine.





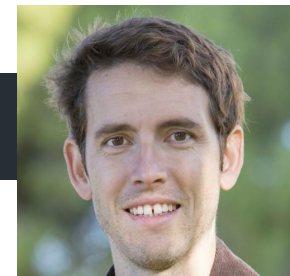
Les Jules

une grappe de talent

AOP PATRIMONIO
Crème de Tête



CLOS DE BERNARDI - Pierre François de Bernardi



100% Nielluciu

TYPE DE SOL :

Le vignoble est constitué d'un seul tenant, les sols sont formés d'argile, de galets et de calcaire. La moyenne d'âge des vignes est d'environ trente-cinq ans.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Travail du sol traditionnel, mécanique et manuel, en agriculture biologique, sans utilisation d'herbicides. Aucun traitement au cuivre. Vendanges manuelles avec tri sur pied. Un soin particulier est apporté à la récolte des raisins à parfaite maturité. Les rendements sont limités pour une bonne concentration des jus.

VINIFICATION :

Les raisins sont égrappés puis la macération débute en cuve inox. Fermentation alcoolique en levures indigènes puis fermentation malolactique spontanée. Extraction limitée des tanins avec remontages journaliers délicats pendant la période de cuvaison.

ÉLEVAGE :

12 mois en cuves inox. Filtration légère puis mise en bouteille au domaine.

