



BOURGOGNE HAUTES



100% Chardonnay

TYPE DE SOL:

Sol argilo-calcaire, dit « rendzine », sur calcaire compact. Sol peu profond et peu fertile.

TRAVAIL DE LA VIGNE:

Sélection de chardonnay planté sur 161-49. Vigne encore relativement jeune (30 ans), mais bien équilibrée, avec une vigueur maîtrisée.

VINIFICATION: Le raisin est foulé, puis pressé en pressoir pneumatique, débourbé à froid pendant environ 24 heures. Le moût clair est fermenté en fûts (10 % de fûts neufs) et en cuve inox pour une moitié, avec contrôle de la température.

ÉLEVAGE : Il sera élevé sur lies pendant 10 à 12 mois. Le vin est mis en bouteilles sans collage, après filtration sur plaques.



AOP PERNAND-VERGELESSES Boutières S



100% Chardonnay

TYPE DE SOL : Sol argilo-calcaire, assez profond en bas de la colline de Corton.

TRAVAIL DE LA VIGNE: Vigne basses - Taille Guyot - environ 10 000 pieds/ hectares - travail du sol uniquement mécanique.

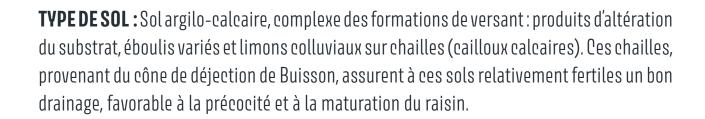
VINIFICATION: Le raisin entier est pressé, débourbé à froid pendant environ 24 heures.

ÉLEVAGE : Le moût clair est fermenté en fûts (15 % de neuf). Il sera élevé sur lies pendant 10 à 12 mois. Le vin est mis en bouteilles sans collage, après filtration sur plaques.

DOMAINE D'ARDHUY - Famille Ardhuy



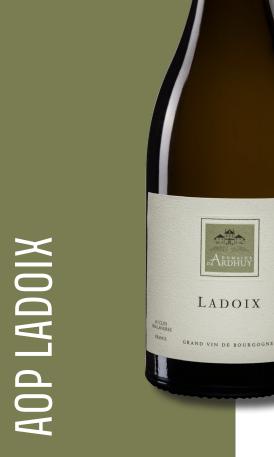
100% Chardonnay



TRAVAIL DE LA VIGNE: Vigne basses - Taille Guyot - environ 10 000 pieds/hectares - travail du sol uniquement mécanique.

VINIFICATION: Le raisin entier est pressé, débourbé à froid pendant environ 24 heures.

ÉLEVAGE : Le moût clair est fermenté en fûts (15 % de neuf). Il sera élevé sur lies pendant 10 à 12 mois. Le vin est mis en bouteilles sans collage, après filtration sur plaques.



Les Jules

une grappe de talent



100% Chardonnay

TYPE DE SOL:

Sol argilo-calcaire (altération du substrat, d'éboulis variés et de limons colluviaux sur Chailles.

TRAVAIL DE LA VIGNE:

Vigne basses - Taille Guyot - environ 10 000 pieds/hectares - travail du sol uniquement mécanique.

VINIFICATION:

Le raisin entier est pressé, débourbé à froid pendant environ 24 heures. Le moût clair est fermenté en amphore de terre cuite.

ÉLEVAGE:

Il y est élevé pendant 9 mois. Le vin est mis en bouteilles sans collage, après filtration sur plaques.





los des Godeaux SAVIGNY-LÈS-BEAUNE Clos des Godeaux GRAND VIN DE BOURGOGNE

100% Chardonnay

TYPE DE SOL: Sol blane marneux, du jurassique. Assez peu fertiles, ce sont des terres que l'on dit souvent « à blanc », les rouges ayant tendance à manquer de corps sur ce type de sol.

TRAVAIL DE LA VIGNE: Vigne basses - Taille Guyot - environ 10 000 pieds/hectares - travail du sol uniquement mécanique.

VINIFICATION: Le raisin entier est pressé, débourbé à froid pendant environ 24 heures.

ÉLEVAGE: Le moût clair est fermenté en fûts (15 % de neuf). Il sera élevé sur lies pendant 10 à 12 mois. Le vin est mis en bouteilles sans collage, après filtration sur plaques.







100% Chardonnay

TYPE DE SOL: Sol brun calcaire, sur calcaires organodétritiques du Bathonien terminal et du Callovien (faciès « Dalle nacrée »).

TRAVAIL DE LA VIGNE : Vigne basses - Taille Guyot - environ 10 000 pieds/hectares - travail du sol uniquement mécanique.

VINIFICATION: Le raisin entier est pressé, débourbé à froid pendant environ 24 heures. Le moût clair est fermenté en fûts (un tiers de neuf).

ÉLEVAGE: Le moût clair est fermenté en fûts (un tiers de neuf). Il sera élevé sur lies pendant 10 à 12 mois. Le vin est mis en bouteilles sans collage, après filtration sur plaques.





une grappe de talent

Les Jules

MEURSAULT Les Pellans GRAND VIN DE BOURGOGNE

100% Chardonnay

TYPE DE SOL: Sol argilo-calcaire dit « complexe de pied de côte » : calcaires, sables, silts, marnes et argiles, résultant de l'érosion des coteaux situés plus haut, dans ce cas-ci le fameux Meursault 1er cru « les Charmes », dont la parcelle est voisine.

TRAVAIL DE LA VIGNE: Vigne basses - Taille Guyot - environ 10 000 pieds/hectares - travail du sol uniquement mécanique.

VINIFICATION : Les raisins sont écrasés entiers, et le moût qui en résulte est laissé à décanter froid pendant 24 heures.

ÉLEVAGE: Le moût est ensuite fermenté dans des fûts de chêne, dont 25% de chêne neuf. Le vin est laissé à maturation pendant 10 à 12 mois sur la lie, les lies subissant un brassage fréquent afin pour favoriser l'autolyse des levures qui enrichissent le vin. Ensuite, le vin est mis en bouteille après une filtration sur plaque et cadre, sans collage.





$\Lambda_{\rm DD}$ 10P PULIGNY-MONTRACHE PULIGNY-MONTRACHET Le Trézin GRAND VIN DE BOURGOGNE

100% Chardonnay

TYPE DE SOL : Sol argilo-calcaire pierreux, d'éboulis, sur sous-sol de l'oxfordien moyen et supérieur (j5-6a): marnes blanches et marno-calcaires.

TRAVAIL DE LA VIGNE: Vigne basses - Taille Guyot - environ 10 000 pieds/hectares - travail du sol uniquement mécanique.

VINIFICATION: Le raisin entier est pressé, débourbé à froid pendant environ 24 heures.

ÉLEVAGE : Le moût clair est fermenté en fûts (25 % de neuf). Le choix des fûts se porte sur des chauffes brèves et sur des origines de chêne peu aromatiques, afin de conserver toute sa minéralité à ce vin. Il sera élevé sur lies pendant 10 à 12 mois. Le vin est mis en bouteilles sans collage, après filtration sur plaques.





Les Jules une grappe de talent AOP LADOIX 1er CRU MONOPOLE

MONOPOLE LADOIX 1er CRU Le Rognet GRAND VIN DE BOURGOGNE

MONOPOLE

D'I

100% Chardonnay

TYPE DE SOL : Sol marno-calcaire de l'oxfordien moyen. Ce type de sol correspond à celui des Corton-Charlemagne, que cette parcelle jouxte. Si cette parcelle n'est qu'en Ladoix 1er eru, cela n'est dû qu'au fait qu'elle était en friche à l'époque du classement.

TRAVAIL DE LA VIGNE: Vigne basses - Taille Guyot - environ 10 000 pieds/hectares - travail du sol uniquement mécanique.

VINIFICATION: Le raisin entier est pressé, débourbé à froid pendant environ 24 heures. Le moût clair est fermenté en fûts (25 % de neuf).

ÉLEVAGE : Il sera élevé sur lies pendant 10 à 12 mois. Le vin est mis en bouteilles sans collage, après filtration sur plaques.





BEAUNE 1er CRU Les Theurons GRAND VIN DE BOURGOGNE

100% Chardonnay

TYPE DE SOL : Sol brun calcaire, sur un sous-sol du Bathonien terminal. Terre à rouge typique, avec sa forte teneur en argiles et en oxydes de fer qui lui donnent sa couleur, ce type de sol, lorsqu'il est planté en Chardonnay, permet l'obtention de vins très suaves, très opulents.

TRAVAIL DE LA VIGNE : Vigne basses - Taille Guyot - environ 10 000 pieds/hectares - travail du sol uniquement mécanique.

VINIFICATION: Le raisin entier est pressé, débourbé à froid pendant environ 24 heures. Le moût clair est fermenté en fûts (25 % de neuf).

ÉLEVAGE : Il sera élevé sur lies pendant 10 à 12 mois. Le vin est mis en bouteilles sans collage, après filtration sur plaques.

Sous le Puits

Les Jules

DOMAINE D'ARDHUY - Famille Ardhuy



une grappe de talent

 $\Lambda_{'0}$ PULIGNY-MONTRACHET 1et CRU Sous le Puits GRAND VIN DE BOURGOGNE

100% Chardonnay

TYPE DE SOL : Sol argilo-calcaire pierreux, d'éboulis, sur sous-sol de l'oxfordien moyen et supérieur (j5-6a) : marnes blanches et marno-calcaires.

TRAVAIL DE LA VIGNE : Vigne basses - Taille Guyot - environ 10 000 pieds/hectares - travail du sol uniquement mécanique.

VINIFICATION: Le raisin entier est pressé, débourbé à froid pendant environ 24 heures.

ÉLEVAGE : Le moût clair est fermenté en fûts (35 % de neuf). Le choix des fûts se porte sur des chauffes brèves et sur des origines de chêne peu aromatiques, afin de conserver toute sa minéralité à ce vin. Il sera élevé sur lies pendant 10-12 mois. Le vin est mis en bouteilles sans collage, après filtration sur plaques.



100% Chardonnay

TYPE DE SOL:

Sol caillouteux de type argilo-calcaire.

TRAVAIL DE LA VIGNE:

Vigne basses - Taille Guyot - environ 10 000 pieds/hectares - travail du sol uniquement mécanique.

VINIFICATION:

Les raisins sont vendangés à la main, puis triés. Le pressurage se déroule ensuite en deux phases : évacuation des premiers jus, puis pressurage par cycle de deux heures

ÉLEVAGE:

12 mois, en fût neuf.





CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU GRAND VIN DE BOURGOGNE

100% Chardonnay

TYPE DE SOL: Sol de calcaires et marnes du callovien, « dalle nacrée ».

TRAVAIL DE LA VIGNE : Vigne basses - Taille Guyot - environ 10 000 pieds/hectares - travail du sol uniquement mécanique.

VINIFICATION: Le raisin entier est pressé, débourbé à froid pendant environ 24 heures. Le moût clair est fermenté en fûts (50 % de fûts neufs).

ÉLEVAGE: Le choix des fûts se porte sur des chauffes brèves et sur des origines de chêne peu aromatiques, afin de conserver toute sa minéralité à ce vin. Il sera élevé sur lies pendant 10-12 mois. Le vin est mis en bouteilles sans collage, après filtration sur plaques.