



Les Jules

une grappe de talent

AOP BOURGOGNE PINOT NOIR



DOMAINE BONY GACHOT - Fabienne Bony et Eva Gachot



100% Pinot Noir

TYPE DE SOL :

Cuvée issue de l'assemblage de 5 parcelles sur sol argilo-calcaire très profond. Toute nos parcelles sont situées dans la même zone, au sud de Nuits-Saint-Georges

TRAVAIL DE LA VIGNE :

En agriculture biologique, labour précautionneux voire remplacé par la présence de plantes favorisant la vie et la porosité des sols, paillage et apport de nutriments naturels.

VINIFICATION :

Vinification traditionnelle en cuves ouvertes, avec pigeages et remontages selon la dégustation. Cuvaïson de 12 jours au minimum, puis entonnage.

ÉLEVAGE :

En fûts de chêne (10% de fûts neufs).



Les Jules

une grappe de talent

AOP CÔTES DE NUITS VILLAGES
Les Chaillots



DOMAINE BONY GACHOT - Fabienne Bony et Eva Gachot



100% Pinot Noir

TYPE DE SOL :

Cuvée issue d'une parcelle située sur la commune de Corgoloin, sur des sols argilo-calcaires très profonds..

TRAVAIL DE LA VIGNE :

En agriculture biologique, labour précautionneux voire remplacé par la présence de plantes favorisant la vie et la porosité des sols, paillage et apport de nutriments naturels.

VINIFICATION :

Macération pré fermentaire à froid en cuve ouverte. Pigeages et remontages en fonction de la dégustation. Puis entonnage.

ÉLEVAGE :

En fûts de chêne (20% de fûts neufs).



Les Jules

une grappe de talent



AOP NUITS ST GEORGES
Les Damodes

DOMAINE BONY GACHOT - Fabienne Bony et Eva Gachot



100% Pinot Noir

TYPE DE SOL :

Cuvée issue de l'assemblage de deux parcelles sur sol argilo-calcaire peu profond. L'âge des vignes se situe entre 30 et 60 ans.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

En agriculture biologique, labour précautionneux voire remplacé par la présence de plantes favorisant la vie et la porosité des sols, paillage et apport de nutriments naturels.

VINIFICATION :

Vinification traditionnelle en cuves ouvertes, avec pigeages et remontages selon dégustation; cuvaison de 15 jours minimum; entonnage.

ÉLEVAGE :

En fûts de chêne 12 mois (30% de fûts neufs).



Les Jules

une grappe de talent



**AOP BOURGOGNE HAUTES
CÔTES DE NUITS**

Vinifié par Fabienne Bony et Eva Gachot



100% Chardonnay

TYPE DE SOL :

Argilo Calcaire

TRAVAIL DE LA VIGNE :

VINIFICATION :

Vinification traditionnelle : pressurage des raisins dès leur arrivée, débourage et mise en fermentation en cuve.

ÉLEVAGE :

Elevé en fût de chêne pendant 8 mois.



Les Jules

une grappe de talent

AOP PERNAND VERGEESSES



Vinifié par Fabienne Bony et Eva Gachot



100% Chardonnay

TYPE DE SOL :

Cuvée issue de l'assemblage de différentes parcelles sur des sols argilo-calcaires, âge des vignes, environ 60 ans.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

VINIFICATION :

Les vendanges sont réalisées à la main et un tri est réalisé à leur arrivée en cuverie. La vinification est traditionnelle : pressurage des raisins dès leur arrivée, débourage et mise en fermentation en cuve en inox.

ÉLEVAGE :

Elevage en fûts de chêne pendant 9 mois.



Les Jules

une grappe de talent



AOP NUIT ST GEORGES 1er CRU
Les Terres Blanches

Vinifié par Fabienne Bony et Eva Gachot



50% Chardonnay

50% Pinot Blanc

TYPE DE SOL :

Cette parcelle de vigne bénéficie d'un climat océanique, de sols calcaires et d'oolites blanches.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

VINIFICATION :

Les vendanges sont manuelles, pressée en grappes entières.
La fermentation se fait en fûts

ÉLEVAGE :

Sous bois 12 mois (50 % de fût neuf)



Les Jules

une grappe de talent

AOP NUITS SAINT GEORGES 1^{er} CRU

Les Pruliers



Vinifié par Fabienne Bony et Eva Gachot



100% Pinot Noir

TYPE DE SOL :

Cuvée issue d'une parcelle à mi-coteaux surplombant Nuits-Saint-Georges. C'est une parcelle avec une grande complexité dans les sols dû à des éboulis.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

VINIFICATION :

Macération préfermentaire à froid en cuve ouverte, avec pigeages et remontages selon dégustation. cuvaison de 15 jours minimum. Entonnage.

ÉLEVAGE :

En fûts de chêne 12 mois (50% de fûts neufs).



Les Jules

une grappe de talent



AOP Nuits Saint-Georges 1er Cru

Les Crots

Vinifié par Fabienne Bony et Eva Gachot



100% Pinot Noir

TYPE DE SOL :

Cuvée issue d'une parcelle située en haut du coteaux surplombant Nuits-Saint-Georges. C'est une parcelle avec une grande complexité dans les sols dû à des éboulis.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

VINIFICATION :

Macération préfermentaire à froid en cuve ouverte, avec pigeages et remontages selon dégustation. Cuvaision de 15 jours minimum.

ÉLEVAGE :

Entonnage en futs de chêne (100% de fûts neufs).



Les Jules

une grappe de talent

AOP GEVREY CHAMBERTIN



Vinifié par Fabienne Bony et Eva Gachot



100% Pinot Noir

TYPE DE SOL :

Argilo Calcaire

TRAVAIL DE LA VIGNE :

VINIFICATION :

Macération préfermentaire à froid en cuve ouverte, avec pigeages et remontages selon dégustation. cuvaïson de 15 jours minimum. Entonnage.

ÉLEVAGE :

En fûts de chêne 12 mois (50% de fûts neufs).



Les Jules

une grappe de talent

AOP VOSNE ROMANÉE



Vinifié par Fabienne Bony et Eva Gachot



100% Pinot Noir

TYPE DE SOL :

Cuvée issue de l'assemblage de différentes parcelles sur des sols argilo-calcaires.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

VINIFICATION :

Vinification préfermentaire à froid, en cuves ouvertes, avec pigeages et remontages selon dégustation. Cuvaision de 15 jours minimum. Entonnage.

ÉLEVAGE :

En fûts de chêne 12 mois (50% de fûts neufs).