



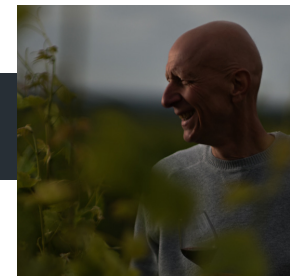
Les Jules

une grappe de talent



PET NAT
Blanc 2 Noir

CAVE BRUNEAU DUPUY - Sylvain Bruneau



100% Cabernet franc

TYPE DE SOL :

Sables.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Vigne cultivée et enherbée.

VINIFICATION :

Vendanges manuelles en caisses. Pressurage pneumatique direct.
Fermentation des sucres naturels en bouteille et c'est tout.

ÉLEVAGE :

Quelques mois sur lattes.



Les Jules

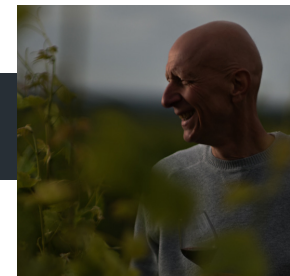
une grappe de talent

AOP SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL

Si le Vin



CAVE BRUNEAU DUPUY - Sylvain Bruneau



100% Cabernet franc

TYPE DE SOL :

Sables + Gravieres.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Vigne cultivée et enherbée.

VINIFICATION :

La vinification est traditionnelle : Macération et fermentations de 10 jours en cuiviers inox thermo-régulés avec levures indigènes.

ÉLEVAGE :

Élevage de 6 mois en cuves inox et bétons.





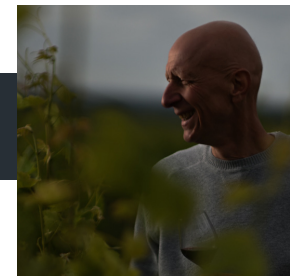
Les Jules

une grappe de talent

AOP SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL
Les Pentes



CAVE BRUNEAU DUPUY - Sylvain Bruneau



100% Cabernet franc

TYPE DE SOL :

Sables + Argilo-calcaire.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Vigne cultivée et enherbée.

VINIFICATION :

La vinification est traditionnelle : Macération et fermentation de 10-15 jours en cuiviers inox thermo-régulés avec levures indigènes.

ÉLEVAGE :

Élevage de 8-10 mois en cuves inox et bétons.



Les Jules

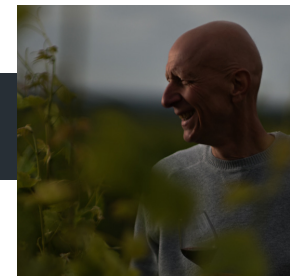
une grappe de talent

AOP SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL

Hauts Frogers



CAVE BRUNEAU DUPUY - Sylvain Bruneau



100% Cabernet franc

TYPE DE SOL :

Argilo-calcaire.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Vigne cultivée et enherbée.

VINIFICATION :

Vinification traditionnelle avec macération de 3 semaines avec pigeages et avec levures indigènes.

ÉLEVAGE :

Élevage d'environ 12 mois en barriques chênes sur les lies fines avec batonnages réguliers.





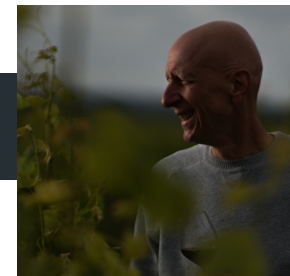
Les Jules

une grappe de talent



AOP SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL
l'éclosion

CAVE BRUNEAU DUPUY - Sylvain Bruneau



100% Cabernet franc

TYPE DE SOL :

Argilo-calcaire.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Vigne cultivée et enherbée.

VINIFICATION :

Uniquement par pigeage 3 fois par jour pendant 3 semaines et avec levures indigènes.

ÉLEVAGE :

Le vin est ensuite élevé, pendant 12 mois, en cuve ovoïde : cette cuve verticale bénéficie de la micro-oxygénation inhérente à la porosité du béton à base de ciment (+sable et gravier). Dans cet œuf géant, les lies sont soulevées en permanence par un courant interne en forme de vortex.





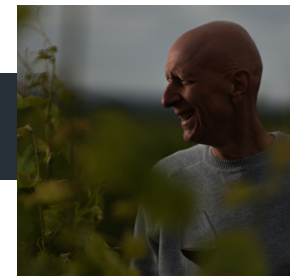
Les Jules

une grappe de talent

AOP SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL
Les Petites Mains



CAVE BRUNEAU DUPUY - Sylvain Bruneau



100% Cabernet franc

TYPE DE SOL :

Coteaux Argilo-calcaire et sablonneux

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Vigne cultivée et enherbée de 60 ans de moyenne d'âge.

VINIFICATION :

Vendanges manuelles en caisses. Vinification dite « intégrale ». Encuvage par gravité. Entonnage manuel grain par grain dans deux barriques pour la fermentation alcoolique et malolactique.

ÉLEVAGE :

Le vin est ensuite élevé pendant 10 mois dans une jarre en grés.