



Les Jules

une grappe de talent

AOP SANCERRE
Monts Damnés



DOMAINE ANTHONY-DAVID GIRARD - Anthony & David Girard



100% Sauvignon

TYPE DE SOL :

Argilo-calcaire appelé Terres blanches (Marnes kimméridgiennes)

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Beaucoup de travaux sont manuels ou au chenillard car des pentes jusqu'à 52%.

VINIFICATION :

Récolte à la main à maturité après dégustation des baies et analyses, pressurage, débourbage à basse température et fermentation avec levures neutres pour préserver un maximum la typicité du terroir en cuve en fibre de verre et en barriques de 228 litres.

ÉLEVAGE :

En cuve thermorégulée et en barrique sur lies fines.



Les Jules

une grappe de talent

AOP SANCERRE
Mts Damnés Florilège



DOMAINE ANTHONY-DAVID GIRARD - Anthony & David Girard



100% Sauvignon

TYPE DE SOL :

Argilo-calcaire appelée Terres blanches (Marnes kimméridgiennes).

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Beaucoup de travaux sont manuels ou au chenillard car des pentes jusqu'à 52% nous travaillons les sols mécaniquement, procédons aux ébourgeonnages manuellement, effeuillage si nécessaire, vendanges manuelles.

VINIFICATION :

Récolte à la main à maturité après dégustation des baies et analyses, pressurage, débourbage à basse température et fermentation avec levures neutres pour préserver un maximum la typicité du terroir en barriques de 228 litres.

ÉLEVAGE :

En cuve thermorégulée et en barriques sur lies fines.