



Les Jules une grappe de talent

MÂCON-CHARNAY MÂPON

errière

de

100% Chardonnay

### TYPE DE SOL:

Argilo-limoneux.

### **TRAVAIL DE LA VIGNE:**

Travail en Agriculture biologique.

### **VINIFICATION:**

Débourbage à froid, environ 14° pendant 18 heures, puis fermentation alcoolique avec levures indigènes à basse température, pour garder la fraîcheur et le fruité du vin.

### **ÉLEVAGE:**

100% cuve sur 8 mois.





### Les Jules une grappe de talent AOP MÂCON-SOLUTRÉ-POUILLY



100% Chardonnay

### TYPE DE SOL:

Argile sur Pierre à Griffé (pierre coquille bleu) en sous-sols.

### **TRAVAIL DE LA VIGNE:**

Travail en Agriculture biologique.

### **VINIFICATION:**

Vendange à la main. Débourbage à froid pendant 18 heures puis fermentation alcoolique sans ajouter de levures, ce vin n'est pas chaptalisé. Mis en bouteille après une légère filtration.

### **ÉLEVAGE:**

9 à 10 mois en foudre, 80% et cuve.





Les Jules une grappe de talent



100% Chardonnay

### TYPE DE SOL:

Marne Argilo-calcaire.

### TRAVAIL DE LA VIGNE:

Travail en Agriculture biologique.

### **VINIFICATION:**

Pressurage lent, débourbage par gravité pendant 18h, fermentation alcoolique sans ajout de levures, sans chaptalisation, en foudre, en ½ muids et en fûts avec une très faible proportion de fûts neufs. Légère filtration avant la mise en bouteille.

### **ÉLEVAGE:**

12 mois d'élevage avec du foudre, demi-muit et fût.





Les Jules

une grappe de talent



100% Chardonnay

### TYPE DE SOL:

Argilo-calcaire peu profond.

### **TRAVAIL DE LA VIGNE:**

Travail en Agriculture biologique.

### **VINIFICATION:**

Pressurage lent, débourbage par gravité pendant 18h, fermentation alcoolique sans ajout de levures, sans chaptalisation, nous élevons les vins en pièces et en foudre, dont environ 10% de fûts neufs, tous les ans. Légèrement filtrés avant la mise en bouteille.

### **ÉLEVAGE:**

12 mois d'élevage avec du foudre et fût.





Les Jules une grappe de talent



100% Chardonnay

### **TYPE DE SOL:**

Argilo-calcaire peu profond.

### **TRAVAIL DE LA VIGNE:**

Travail en Agriculture biologique.

### **VINIFICATION:**

Vendanges à forte maturité avec ramassage manuel et pressurage en vendange entière fermentation avec levures indigènes. Mise en bouteille avec le plus grand soin et une filtration légère.

### **ÉLEVAGE:**

12 mois en fût puis 6 à 8 mois en cuve sur lie.





Les Jules une grappe de talent

EN BOUTEILLE

100% Chardonnay

### TYPE DE SOL:

Argilo-marneux avec des calcaires durs en profondeur.

### TRAVAIL DE LA VIGNE:

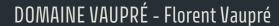
Travail en Agriculture biologique.

### **VINIFICATION:**

Les raisins sont vendangés à la main, transportés au chai pour être pressés en vendange entière puis le moût est débourbé naturellement. Les vins fermentent en fûts, sans ajout de levures ni chaptalisation.

### **ÉLEVAGE:**

12 mois d'élevage avec en fût puis 6 à 8 mois en euve sur lie.





une grappe de talent

Les Jules

## LLE AU DON LIS CREUZETTIS

100% Chardonnay

### TYPE DE SOL:

Argilo-calcaire avec marne en profondeur.

### **TRAVAIL DE LA VIGNE:**

Travail en Agriculture biologique.

### **VINIFICATION:**

Vendanges à forte maturité avec ramassage manuel et pressurage en vendange entière, fermentation avec levures indigènes. Mise en bouteille avec le plus grand soin et une filtration légère.

### **ÉLEVAGE:**

12 mois d'élevage avec en fût puis 6 à 8 mois en cuve sur lie.





100% Chardonnay

### TYPE DE SOL:

Argilo-calcaire peu profond.

### **TRAVAIL DE LA VIGNE:**

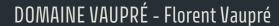
Travaille en Agriculture biologique.

### **VINIFICATION:**

Vendanges à forte maturité avec ramassage manuel et pressurage en vendange entière, fermentation avec levures indigènes. Mise en bouteille avec le plus grand soin et une filtration légère.

### **ÉLEVAGE:**

12 mois d'élevage avec en fût puis 6 à 8 mois en cuve sur lie.





Les Jules une grappe de talent

# AOP POUILLY FUISSÉ 1ER CRU En Servy

100% Chardonnay

### TYPE DE SOL:

Marne rouge Argilo-calcaire peu profonde

### **TRAVAIL DE LA VIGNE:**

Travaille en Agriculture biologique.

### **VINIFICATION:**

Vendanges à forte maturité avec ramassage manuel et pressurage en vendange entière, fermentation avec levures indigènes. Mise en bouteille avec le plus grand soin et une filtration légère.

### **ÉLEVAGE:**

12 mois d'élevage avec en fût puis 6 à 8 mois en cuve sur lie.