



Les Jules

une grappe de talent

AOP MÂCON-CHARNAY
LÈS-MÂCON

La Vigne de Derrière



DOMAINE VAUPRÉ - Florent Vaupré



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

Vers le Mont



DOMAINE VAUPRÉ - Florent Vaupré



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

AOP POUILLY-FUISSÉ
Terroir



DOMAINE VAUPRÉ - Florent Vaupré



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-muid et fût.



Les Jules

une grappe de talent

AOP POUILLY-FUISSÉ
Sur la Rochette



DOMAINE VAUPRÉ - Florent Vaupré



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

AOP SAINT VÉRAN
Les Cornillaux



DOMAINE VAUPRÉ - Florent Vaupré



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

AOP POUILLY-FUISSÉ

Vers la Roche



DOMAINE VAUPRÉ - Florent Vaupré



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 cuve sur lie.



Les Jules

une grappe de talent

AOP POUILLY-FUISSÉ
Les Creuzettes



DOMAINE VAUPRÉ - Florent Vaupré



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.



Les Jules

une grappe de talent

AOP POUILLY-FUISSÉ
Au Vignerai



DOMAINE VAUPRÉ - Florent Vaupré



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 1^{ER} CRU
En Servy



DOMAINE VAUPRÉ - Florent Vaupré



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.