



Les Jules

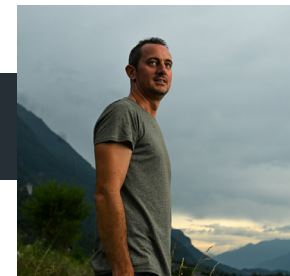
une grappe de talent



IGP DES ALLOBROGES

Ampélos

DOMAINE VENDANGE - Diane et Benjamin Vendange



60% Chardonnay



20% Sauvignon



5% Roussanne



5% Viognier



5% Savagnin



5% Aligoté



TYPE DE SOL :

Marnes Grises.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Nous favorisons de nombreux passages en vert pour être au plus près de notre vignoble : la taille, l'ébourgeonnage, le palissage, l'effeuillage ainsi que les vendanges se font manuellement.

VINIFICATION :

Traditionnelle en cuves inox thermorégulées, débourage au froid, levures sélectionnées. FML réalisée à 100 %.

ÉLEVAGE :

6 mois en cuve inox sur lies fines.



Les Jules

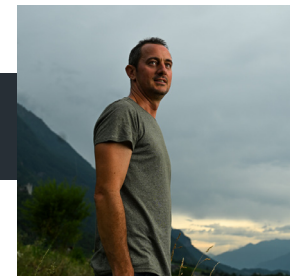
une grappe de talent



AOP VIN DE SAVOIE

Jacquère la Côte

DOMAINE VENDANGE - Diane et Benjamin Vendange



100% Jacquère

TYPE DE SOL :

Éboulis calcaires.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Nous favorisons de nombreux passages en vert pour être au plus près de notre vignoble : la taille, l'ébourgeonnage, le palissage, l'effeuillage ainsi que les vendanges se font manuellement.

VINIFICATION :

Traditionnelle en cuves inox thermorégulées; levures indigènes.

ÉLEVAGE :

Quelques mois avec batonnage des lies en début d'élevage.



Les Jules

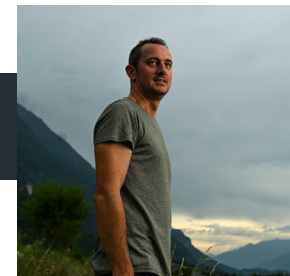
une grappe de talent

AOP VIN DE SAVOIE

Chardonnay Montée des Crémaillères



DOMAINE VENDANGE - Diane et Benjamin Vendange



100% Chardonnay

TYPE DE SOL :

Éboulis calcaires.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Nous favorisons de nombreux passages en vert pour être au plus près de notre vignoble : la taille, l'ébourgeonnage, le palissage, l'effeuillage ainsi que les vendanges se font manuellement.

VINIFICATION :

Traditionnelle en cuves inox thermorégulées ainsi qu'en fût de 3 vins ; levures sélectionnées. Fermentation malolactique à 100%.

ÉLEVAGE :

10 mois en cuve inox et en Fût (85 % vinifié et élevé en fût) avec batonnage des lies.



Les Jules

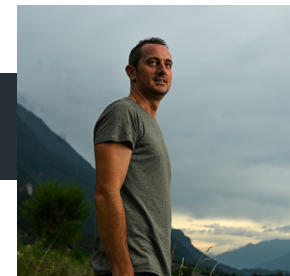
une grappe de talent



AOP ROUSSETTE DE SAVOIE

Roussette Madame de M

DOMAINE VENDANGE - Diane et Benjamin Vendange



100% Altesse

TYPE DE SOL :

Limono-argileux.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Nous favorisons de nombreux passages en vert pour être au plus près de notre vignoble : la taille, l'ébourgeonnage, le palissage, l'effeuillage ainsi que les vendanges se font manuellement.

VINIFICATION :

Traditionnelle en cuves inox thermorégulées; levures indigènes, fermentation longue. Fermentation malolactique à 100%.

ÉLEVAGE :

En cuve inox sur lies fines pendant 12 mois.



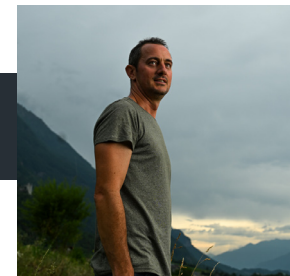
Les Jules

une grappe de talent



AOP VIN DE SAVOIE
Velteliner

DOMAINE VENDANGE - Diane et Benjamin Vendange



100% Velteliner

TYPE DE SOL :

Éboulis calcaires.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Nous favorisons de nombreux passages en vert pour être au plus près de notre vignoble : la taille, l'ébourgeonnage, le palissage, l'effeuillage ainsi que les vendanges se font manuellement.

VINIFICATION :

Traditionnelle, levures indigènes.

ÉLEVAGE :

9 mois en fûts de 3 vins.



Les Jules

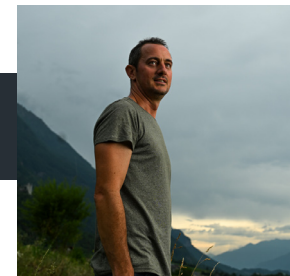
une grappe de talent



AOP ROUSSETTE DE SAVOIE

Sous le Frêne

DOMAINE VENDANGE - Diane et Benjamin Vendange



100% Altesse

TYPE DE SOL :

Limono-argileux. Sélection parcellaire de notre plus vieille vigne.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Nous favorisons de nombreux passages en vert pour être au plus près de notre vignoble : la taille, l'ébourgeonnage, le palissage, l'effeuillage ainsi que les vendanges se font manuellement.

VINIFICATION :

Récolte manuelle avec tri à la vigne, vinification avec peu d'intrants et d'interventions ; levures indigènes, pas de sulfites en vinification et élevage, fermentation malo-lactique (100%).

ÉLEVAGE :

Sur lies fines en oeufs béton et amphores pendant 18 mois.



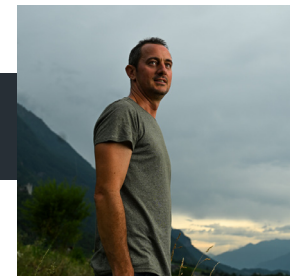
Les Jules

une grappe de talent



AOP VIN DE SAVOIE
Mondeuse le Coz

DOMAINE VENDANGE - Diane et Benjamin Vendange



100% Mondeuse

TYPE DE SOL :

Éboulis calcaires.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Nous favorisons de nombreux passages en vert pour être au plus près de notre vignoble : la taille, l'ébourgeonnage, le palissage, l'effeuillage ainsi que les vendanges se font manuellement.

VINIFICATION :

Ajout de bioprotection (pas de sulfitage), levures indigènes, remontages quotidiens, cuvaisons de 10 jours, fermentation malo-lactique.

ÉLEVAGE :

12 mois en cuve inox.



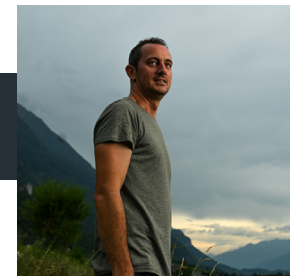
Les Jules

une grappe de talent



AOP VIN DE SAVOIE
Pinot Noir Cuvée H

DOMAINE VENDANGE - Diane et Benjamin Vendange



100% Pinot Noir

TYPE DE SOL :

Éboulis calcaires.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Nous favorisons de nombreux passages en vert pour être au plus près de notre vignoble : la taille, l'ébourgeonnage, le palissage, l'effeuillage ainsi que les vendanges se font manuellement.

VINIFICATION :

Traditionnelle, vendange égrappée, macération préfermentaire à froid pendant 3 jours, levures indigènes, fermentation malo-lactique en fûts.

ÉLEVAGE :

10 mois en fûts de plusieurs vins.



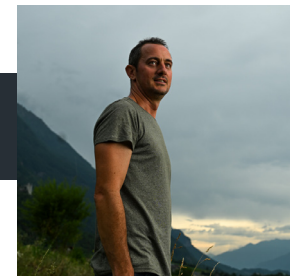
Les Jules

une grappe de talent



AOP VIN DE SAVOIE
Mondeuse les Araignées

DOMAINE VENDANGE - Diane et Benjamin Vendange



100% Mondeuse

TYPE DE SOL :

Éboulis calcaires .Sélection parcellaire de notre plus vielle vigne, parcelle « Les Araignées », en fort coteaux.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Nous favorisons de nombreux passages en vert pour être au plus près de notre vignoble : la taille, l'ébourgeonnage, le palissage, l'effeuillage ainsi que les vendanges se font manuellement.

VINIFICATION :

Récolte manuelle avec tri à la vigne, vinification avec peu d'intrants et d'interventions ; vendange 100 % éraflée, levures indigènes, pas de sulfites en vinification et élevage, cuvaison de 10 jours, fermentation malo-lactique (100%).

ÉLEVAGE :

Sur lies fines en oeufs béton et amphores pendant 18 mois.



Les Jules

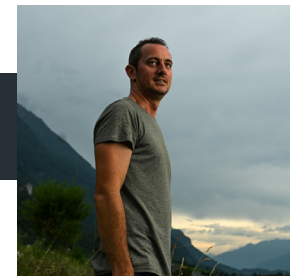
une grappe de talent

AOP CRÉMANT DE SAVOIE

Brut



DOMAINE VENDANGE - Diane et Benjamin Vendange



45% Jacquère



30% Altesse



25% Chardonnay



TYPE DE SOL :

Éboulis calcaires.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Nous favorisons de nombreux passages en vert pour être au plus près de notre vignoble : la taille, l'ébourgeonnage, le palissage, l'effeuillage ainsi que les vendanges se font manuellement.

VINIFICATION :

Traditionnelle en cuves inox thermorégulées; pressurage champenois. Levures sélectionnées.

ÉLEVAGE :

9 mois en cuve inox avec batonnage des lies; tirage au domaine avec élevage sur lattes de 12 mois minimum dans nos chais. Dosage : 6 g/l.



Les Jules

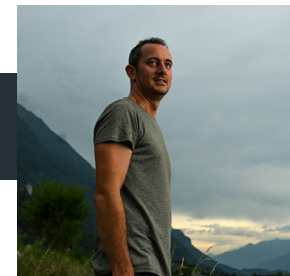
une grappe de talent

AOP CRÉMANT DE SAVOIE

Brut



DOMAINE VENDANGE - Diane et Benjamin Vendange



50% Jacquère



50% Altesse

TYPE DE SOL :

Éboulis calcaires.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Nous favorisons de nombreux passages en vert pour être au plus près de notre vignoble : la taille, l'ébourgeonnage, le palissage, l'effeuillage ainsi que les vendanges se font manuellement.

VINIFICATION :

récolte manuelle avec tri à la vigne. Pressurage champenois avec sélection des jus les plus purs (uniquement des jus de cuvée), vinification avec peu d'intrants et d'interventions.

ÉLEVAGE :

Sur lies fines en cuve inox pendant 6 mois, tirage au domaine et élevage sur lattes de 24 mois minimum. Pas de dosage, Brut Nature