



Les Jules

une grappe de talent



AOP COTEAUX DU GIENNOIS
l'Incontournable

DOMAINE VILLARGEAU - Marc Thibault



100% Sauvignon

TYPE DE SOL :

80 % argiles à silex – 20 % argilo-calcaires – Marnes kimméridgiennes

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Vignes enherbées naturellement et travaillées. Taille en Guyot Poussard. Ébourgeonnage sévère (régulation à 16 grappes par pied).

VINIFICATION :

Pressurage lent de 2H30. Débourage de 12 à 18 heures. Fermentations entre 15 et 18 °C en cuve inox.

ÉLEVAGE :

Élevage sur lies jusqu'à la mise en bouteille.





Les Jules

une grappe de talent

AOP COTEAUX DU GIENNOIS

Les Abeilles



DOMAINE VILLARGEAU - Marc Thibault



100% Sauvignon

TYPE DE SOL :

Silex.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Vignes labourées et enherbées naturellement. Taille en Guyot Poussard. Ébourgeonnage sévère (régulation à 16 grappes par pied).

VINIFICATION :

Pressurage lent de 2H30. Débourbage de 12 à 18 heures. Fermentations entre 15 et 18 °C en cuve inox. Bâtonnage sur 3 mois.

ÉLEVAGE :

Élevage sur lies jusqu'à la mise en bouteille.



Les Jules

une grappe de talent



AOP COTEAUX DU GIENNOIS

Sans Complexe

DOMAINE VILLARGEAU - Marc Thibault



100% Sauvignon

TYPE DE SOL :

Marnes et Calcaires.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Vignes enherbées naturellement et travaillées. Taille en Guyot Poussard. Ébourgeonnage sévère (régulation à 16 grappes par pied).

VINIFICATION :

Pressurage lent de 2H30. Débourbage de 12 à 18 heures. Fermentations entre 15 et 18 °C en cuve inox.

ÉLEVAGE :

Élevage sur lies jusqu'à la mise en bouteille.



Les Jules

une grappe de talent



AOP COTEAUX DU GIENNOIS
La Belle Paresseuse

DOMAINE VILLARGEAU - Marc Thibault



100% Sauvignon

TYPE DE SOL :

Silex.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Vignes labourées et enherbées naturellement. Taille en Guyot Poussard. Ébourgeonnage sévère (régulation à 16 grappes par pied).

VINIFICATION :

Pressurage lent de 2H30. Débourbage de 12 à 18 heures. Fermentation languissante d'une durée de 10 mois, batonnage régulier. Fermentation malolactique en fûts.

ÉLEVAGE :

12 Mois en fût de 400 à 500L



Les Jules

une grappe de talent



AOP COTEAUX DU GIENNOIS

Chemin de Traverse

DOMAINE VILLARGEAU - Marc Thibault



100% Sauvignon

TYPE DE SOL :

Marnes kimméridgiennes.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Vignes labourées et enherbées naturellement. Taille en Guyot Poussard. Ébourgeonnage sévère (régulation à 16 grappes par pied).

VINIFICATION :

Récolte manuelle, avec tri sévère. Macération carbonique en vendanges entières de 6 jours en cuve, fermentation spontanée, pressurage en pressoir vertical.

ÉLEVAGE :

Élevage en fûts de chêne de 300L de 3 ans pendant 18 mois. Mise en bouteilles manuelle sans collage ni filtration préalables



Les Jules

une grappe de talent



AOP COTEAUX DU GIENNOIS
l'Incontournable

DOMAINE VILLARGEAU - Marc Thibault



80% Pinot noir



20% Gamay



TYPE DE SOL :

Argilo-calcaire.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Vignes labourées et enherbées naturellement. Taille en Guyot Poussard. Ébourgeonnage sévère (régulation à 16 grappes par pied).

VINIFICATION :

Égrappage total. 10 jours de macération totale en cuve inox. Fermentation avec levures indigènes. Fermentation malolactique en cuve inox au printemps suivant.

ÉLEVAGE :

Élevage en cuve de 6 mois.





Les Jules

une grappe de talent



AOP COTEAUX DU GIENNOIS

Chicago

DOMAINE VILLARGEAU - Marc Thibault



80% Gamay



20% Pinot noir



TYPE DE SOL :

Argilo-calcaire.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Vignes labourées et enherbées naturellement. Taille en Guyot Poussard. Ébourgeonnage sévère (régulation à 16 grappes par pied).

VINIFICATION :

Vendanges manuelles. Mise en cuve des grappes entières. Fermentation à basse température pendant dix jours. Mise en jus par pigeage. Fin de fermentation sous marc avec levures indigènes. Fermentation malolactique au début du printemps.

ÉLEVAGE :

Élevage en cuve 6 mois.



Les Jules

une grappe de talent

AOP COTEAUX DU GIENNOIS
l'insolite



DOMAINE VILLARGEAU - Marc Thibault



80% Gamay



20% Pinot noir



TYPE DE SOL :

Argilo calcaire.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Vignes labourées et enherbées naturellement. Taille en Guyot Poussard. Ébourgeonnage sévère (régulation à 16 grappes par pied).

VINIFICATION :

Égrappage total. Macération préfermentaire de 4 jours. 17 jours de macération totale en cuve inox. Fermentation avec levures indigènes. Fermentation malolactique en fût de chêne de 400 l, âgés de 3 à 6 vins.

ÉLEVAGE :

Élevage en fûts, pendant 12 mois.



Les Jules

une grappe de talent



AOP COTEAUX DU GIENNOIS

Les Licotes

DOMAINE VILLARGEAU - Marc Thibault



80% Pinot noir



20% Gamay



TYPE DE SOL :

Argilo calcaire.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Vignes labourées et enherbées naturellement. Taille en Guyot Poussard. Ébourgeonnage sévère (régulation à 16 grappes par pied).

VINIFICATION :

Égrappage total, 15 jours de macération en cuve inox. Fermentation avec levures indigènes.

ÉLEVAGE :

12 mois d'élevage en fûts de chêne de 228 et 400 litres de 1 à 6 ans. Fermentation malolactique en fût.