



Les Jules

une grappe de talent

AOP ALSACE

Auxerrois



DOMAINE LAURENT VOGT - Thomas et Sylvie Vogt



100% Auxerrois

TYPE DE SOL :

Limoneux-sableux.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

La totalité du vignoble est conduite dans les règles de l'Agriculture biologique et biodynamique. Les engrais verts semés dans les rangs nous apportent une grande biodiversité.

VINIFICATION :

Après un pressurage pneumatique long et doux, la fermentation s'effectue grâce aux levures indigènes. La vinification thermorégulée s'effectue en foudre et inox.

ÉLEVAGE :

Sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille.





Les Jules

une grappe de talent

AOP ALSACE

Riesling



DOMAINE LAURENT VOGT - Thomas et Sylvie Vogt



100% Riesling

TYPE DE SOL :

Grès-argilo-calcaire.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

La totalité du vignoble est conduite dans les règles de l'Agriculture biologique et biodynamique. Les engrais verts semés dans les rangs nous apportent une grande biodiversité.

VINIFICATION :

Après un pressurage pneumatique long et doux, la fermentation s'effectue grâce aux levures indigènes. La vinification thermorégulée s'effectue en foudre et inox.

ÉLEVAGE :

Sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille.





Les Jules

une grappe de talent

AOP ALSACE

Pinot Gris



DOMAINE LAURENT VOGT - Thomas et Sylvie Vogt



100% Pinot Gris

TYPE DE SOL :

Argilo-calcaire.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

La totalité du vignoble est conduite dans les règles de l'Agriculture biologique et biodynamique. Les engrais verts semés dans les rangs nous apportent une grande biodiversité.

VINIFICATION :

Après un pressurage pneumatique long et doux, la fermentation s'effectue grâce aux levures indigènes. La vinification thermorégulée s'effectue en foudre et inox.

ÉLEVAGE :

Sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille.





Les Jules

une grappe de talent

AOP ALSACE
Gewurztraminer



DOMAINE LAURENT VOGT - Thomas et Sylvie Vogt



100% Gewurztraminer

TYPE DE SOL :

Argilo-calcaire.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

La totalité du vignoble est conduite dans les règles de l'Agriculture biologique et biodynamique. Les engrais verts semés dans les rangs nous apportent une grande biodiversité.

VINIFICATION :

Après un pressurage pneumatique long et doux, la fermentation s'effectue grâce aux levures indigènes. La vinification thermorégulée s'effectue en foudre et inox.

ÉLEVAGE :

Sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille.





Les Jules

une grappe de talent

AOP ALSACE
Riesling Wolxheim



DOMAINE LAURENT VOGT - Thomas et Sylvie Vogt



100% Riesling

TYPE DE SOL :

Argilo-calcaire.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

La totalité du vignoble est conduite dans les règles de l'Agriculture biologique et biodynamique. Les engrais verts semés dans les rangs nous apportent une grande biodiversité.

VINIFICATION :

Après un pressurage pneumatique long et doux, la fermentation s'effectue grâce aux levures indigènes. La vinification thermorégulée s'effectue en foudre et inox.

ÉLEVAGE :

Sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille.





Les Jules
une grappe de talent

AOP ALSACE « HOSPICES DE
STRASBOURG »

Riesling Lieu dit Rothstein



DOMAINE LAURENT VOGT - Thomas et Sylvie Vogt



100% Riesling

TYPE DE SOL :

Grès

TRAVAIL DE LA VIGNE :

La totalité du vignoble est conduite dans les règles de l'Agriculture biologique et biodynamique. Les engrais verts semés dans les rangs nous apportent une grande biodiversité.

VINIFICATION :

Après un pressurage pneumatique long et doux, la fermentation s'effectue grâce aux levures indigènes. La vinification thermorégulée s'effectue en cuve inox.

ÉLEVAGE :

Début janvier, après avoir fermenté, le vin est transporté à la Cave historique de Strasbourg pour un élevage de 8 mois environ dans des foudres en bois à quelques mètres du plus vieux vin au monde !!



Les Jules
une grappe de talent

AOP ALSACE GRAND CRU
ALTENBERG DE WOLXHEIM
Riesling



DOMAINE LAURENT VOGT - Thomas et Sylvie Vogt



100% Riesling

TYPE DE SOL :

Argilo-marno-calcaire.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

La totalité du vignoble est conduite dans les règles de l'Agriculture biologique et biodynamique. Les engrais verts semés dans les rangs nous apportent une grande biodiversité.

VINIFICATION :

Après un pressurage pneumatique long et doux, la fermentation s'effectue grâce aux levures indigènes. La vinification thermorégulée s'effectue en cuve inox.

ÉLEVAGE :

Sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille.





Les Jules

une grappe de talent

AOP ALSACE
Alsace perles rares



DOMAINE LAURENT VOGT - Thomas et Sylvie Vogt



50% Riesling

40% Pinot Gris

10% Gewurztraminer

TYPE DE SOL :

Argilo-calcaire.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

La totalité du vignoble est conduite dans les règles de l'Agriculture biologique et biodynamique. Les engrais verts semés dans les rangs nous apportent une grande biodiversité.

VINIFICATION :

Après un pressurage pneumatique long et doux, la fermentation s'effectue grâce aux levures indigènes. La vinification thermorégulée s'effectue en foudre et inox.

ÉLEVAGE :

Sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille.





Les Jules
une grappe de talent

AOP ALSACE VENDANGES
TARDIVES
Riesling



DOMAINE LAURENT VOGT - Thomas et Sylvie Vogt



100% Riesling

TYPE DE SOL :

Grès.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

La totalité du vignoble est conduite dans les règles de l'Agriculture biologique. Les engrais verts semés dans les rangs nous apportent une grande biodiversité.

VINIFICATION :

Après un pressurage pneumatique long et doux, la fermentation s'effectue grâce aux levures indigènes. La vinification thermorégulée s'effectue en cuve inox.

ÉLEVAGE :

Sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille.





Les Jules

une grappe de talent

AOP ALSACE VENDANGES
TARDIVES
Gewurztraminer



DOMAINE LAURENT VOGT - Thomas et Sylvie Vogt



100% Gewurztraminer

TYPE DE SOL :

Argilo-calcaire.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

La totalité du vignoble est conduite dans les règles de l'Agriculture biologique et biodynamique. Les engrais verts semés dans les rangs nous apportent une grande biodiversité.

VINIFICATION :

Après un pressurage pneumatique long et doux, la fermentation s'effectue grâce aux levures indigènes. La vinification thermorégulée s'effectue en cuve inox.

ÉLEVAGE :

Sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille.





Les Jules

une grappe de talent

AOP ALSACE

Pinot Noir



DOMAINE LAURENT VOGT - Thomas et Sylvie Vogt



100% Pinot Noir

TYPE DE SOL :

Argilo-calcaire.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

La totalité du vignoble est conduite dans les règles de l'Agriculture biologique et biodynamique. Les engrais verts semés dans les rangs nous apportent une grande biodiversité.

VINIFICATION :

Macération de 15 jours sur raisins égrappés avec pigeage et remontage quotidien. Après un pressurage pneumatique, fermentation malo-lactique spontanée.

ÉLEVAGE :

En cuve inox sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille.





Les Jules

une grappe de talent

AOP ALSACE

Pinot Noir Lieu dit Oberstumpf



DOMAINE LAURENT VOGT - Thomas et Sylvie Vogt



100% Pinot noir

TYPE DE SOL :

Calcaire.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

La totalité du vignoble est conduite dans les règles de l'Agriculture biologique et biodynamique. Les engrais verts semés dans les rangs nous apportent une grande biodiversité.

VINIFICATION :

Récolte des raisins très mûrs suivi d'une macération pelliculaire de 3 semaines à 1 mois.

ÉLEVAGE :

Entonnage en barriques de chêne directement après pressurage jusqu'à la mise en bouteille (environ 10 mois d'élevage)





Les Jules

une grappe de talent



AOP CRÉMANT D'ALSACE

Blanc de blancs

DOMAINE LAURENT VOGT - Thomas et Sylvie Vogt



55% Auxerrois



35% Pinot Blanc



10% Chardonnay



TYPE DE SOL :

Marno-calcaire.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

La totalité du vignoble est conduite dans les règles de l'Agriculture biologique et biodynamique. Les engrais verts semés dans les rangs nous apportent une grande biodiversité.

VINIFICATION :

Après un pressurage pneumatique long et doux, la fermentation s'effectue grâce aux levures indigènes. La vinification thermorégulée s'effectue en foudre et inox selon la méthode traditionnelle.

ÉLEVAGE :

Sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille. Par la suite, un stockage sur lattes d'environ 18 mois confère finesse et délicatesse.





Les Jules

une grappe de talent

AOP CRÉMANT D'ALSACE

Chardonnay "Extra Brut"



DOMAINE LAURENT VOGT - Thomas et Sylvie Vogt



100% Chardonnay

TYPE DE SOL :

Marno-calcaire.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

La totalité du vignoble est conduite dans les règles de l'Agriculture biologique et biodynamique. Les engrais verts semés dans les rangs nous apportent une grande biodiversité.

VINIFICATION :

Ce crémant est élaboré suivant la méthode traditionnelle. Un pressurage lent en grappes entières.

ÉLEVAGE :

Sur lattes environ 18 mois ce qui lui confère finesse et délicatesse





Les Jules

une grappe de talent



AOP CRÉMANT D'ALSACE

Fusionnel "Brut Nature"

DOMAINE LAURENT VOGT - Thomas et Sylvie Vogt



34% Auxerrois



33% Chardonnay



33% Pinot Noir



TYPE DE SOL :

Argilo-calcaire.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

La totalité du vignoble est conduite dans les règles de l'Agriculture biologique et biodynamique. Les engrais verts semés dans les rangs nous apportent une grande biodiversité.

VINIFICATION :

Ce crémant est élaboré suivant la méthode traditionnelle. Un pressurage lent en grappes entières, selon la méthode solera depuis 20 Ans

ÉLEVAGE :

Sur lattes environ 12 mois ce qui lui confère finesse et délicatesse

