



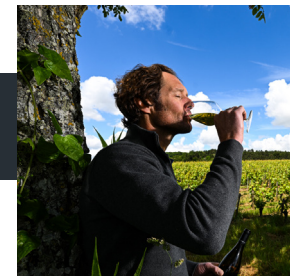
Les Jules

une grappe de talent

AOP BOURGOGNE ALIGOTÉ



VINCENT WENGIER - Vincent Wengier



100% Aligoté

TYPE DE SOL :

Argilo-calcaire, le sous-sol est du Kimméridgien.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

En agriculture biologique. Désherbage mécanique, aucun engrais chimique, ni produit phytosanitaire de synthèse.

VINIFICATION :

Fermentation alcoolique assez longue 2 mois avec des levures sélectionnées, fermentation malolactique à la suite.

ÉLEVAGE :

Au moins 9 à 12 mois.





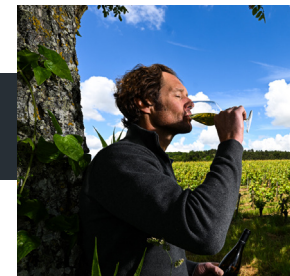
Les Jules

une grappe de talent

AOP BOURGOGNE CHARDONNAY



VINCENT WENGIER - Vincent Wengier



100% Chardonnay

TYPE DE SOL :

Argilo-calcaire, le sous-sol est du Kimméridgien.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

En agriculture biologique. Désherbage mécanique, aucun engrais chimique ni produit phytosanitaire de synthèse.

VINIFICATION :

Fermentation alcoolique assez longue 2 mois avec des levures sélectionnées, fermentation malolactique à la suite.

ÉLEVAGE :

Au moins 9 à 12 mois.





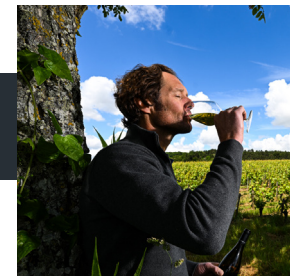
Les Jules

une grappe de talent

AO PETIT CHABLIS



VINCENT WENGIER - Vincent Wengier



100% Chardonnay

TYPE DE SOL :

Parcelles situées sur un sol argilo-calcaire. Le sous-sol date du kimméridgien, typique du vignoble chablisien.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

En agriculture biologique. Désherbage mécanique, aucun engrais chimique ni produit phytosanitaire de synthèse.

VINIFICATION :

Après un débourage rigoureux, la fermentation alcoolique s'est déroulée lentement dans de bonnes conditions pendant environ un mois. La fermentation Malo lactique c'est déclenchée naturellement et assez rapidement à la suite de celle-ci.

ÉLEVAGE :

L'élevage se fait dans des cuves inox thermo-régulées sur lies fines pour apporter au vin toute sa rondeur et complexité aromatique





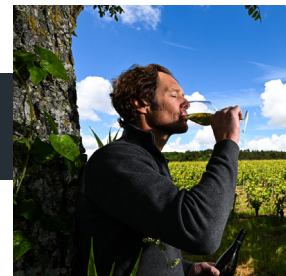
Les Jules

une grappe de talent



AOP CHABLIS

VINCENT WENGIER - Vincent Wengier



100% Chardonnay

TYPE DE SOL :

Argilo-calcaire, le sous-sol est du Kimméridgien.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

En agriculture biologique. Désherbage mécanique, aucun engrais chimique, ni produit phytosanitaire de synthèse.

VINIFICATION :

Fermentation alcoolique assez longue 2 mois avec des levures sélectionnées, fermentation malolactique à la suite.

ÉLEVAGE :

Au moins 9 à 12 mois.





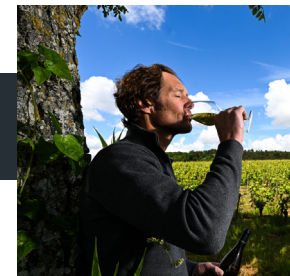
Les Jules

une grappe de talent



AOP CHABLIS
Quintessence

VINCENT WENGIER - Vincent Wengier



100% Chardonnay

TYPE DE SOL :

Argilo-calcaire, le sous-sol est du Kimméridgien.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

En agriculture biologique. Désherbage mécanique, aucun engrais chimique, ni produit phytosanitaire de synthèse.

VINIFICATION :

Fermentation alcoolique assez longue 2 mois avec des levures sélectionnées, fermentation malolactique à la suite. Toute la vinification et l'élevage sont faits en fût bourguignon de 228 litres.

ÉLEVAGE :

12 mois, batonage régulier.





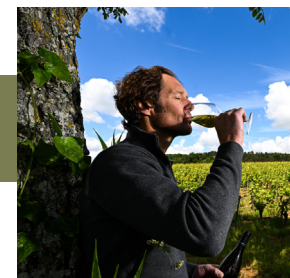
Les Jules

une grappe de talent



AOP CHABLIS 1ER CRU
"Vaillons"

Vinifié par Vincent Wengier



100% Chardonnay

TYPE DE SOL :

Son sol peu profond permet aux raisins de murir rapidement. Côté sous-sol, on retrouve une forte concentration des calcaires kimméridgiens avec parfois des dalles très compactes.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Travail en culture raisonnée

VINIFICATION :

Après un débourage rigoureux, la fermentation alcoolique s'est déroulée lentement dans de bonnes conditions pendant environ un mois. La fermentation Malo lactique c'est déclenchée naturellement et assez rapidement à la suite de celle-ci.

ÉLEVAGE :

L'élevage se fait dans des cuves inox thermo-régulées sur lies fines pour apporter au vin toute sa rondeur et complexité aromatique. Avec quelques remontages pour remettre les lies en suspensions durant l'élevage.



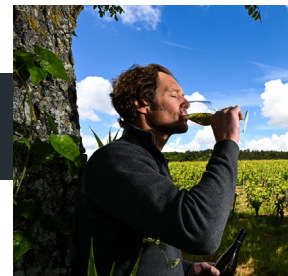
Les Jules

une grappe de talent

AOP BOURGOGNE



VINCENT WENGIER - Vincent Wengier



100% Pinot Noir

TYPE DE SOL :

Argilo-calcaire, le sous-sol est du Kimméridgien.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

En agriculture biologique. Désherbage mécanique, aucun engrais chimique, ni produit phytosanitaire de synthèse.

VINIFICATION :

Macération d'une dizaine de jours avec juste des remontages quotidiens. La fermentation malo-lactique a été faite en cuve inox.

ÉLEVAGE :

En fut bourguignon de 228 litres, pendant un an.