



Les Jules

une grappe de talent

AOP MERCUREY
Chapitre



DOMAINE MENAND - Philippe et Fabienne Menand



100% Chardonnay

TYPE DE SOL :

Argilo-Calcaire.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Labour du sol et conduite de la vigne selon la charte de l'Agriculture biologique. Utilisation d'un chenillard (matériel léger, traitement au cœur du feuillage).

VINIFICATION :

Les raisins sont vendangés manuellement et triés. Levures indigènes. 100% Grappe entière, 3 heures de presse douce, en pressoir pneumatique 2/3 heures oxydation primaire des goûts puis 7 jours de fermentation alcoolique.

ELEVAGE :

12 mois d'élevage en futs de chêne neuf.





Les Jules

une grappe de talent



AOP MERCUREY PREMIER CRU

Clos des Combins

DOMAINE MENAND - Philippe et Fabienne Menand



100% Chardonnay

TYPE DE SOL :

Argilo-Calcaire. Exposition plein sud ; Coteaux mi-pente.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Labour du sol et conduite de la vigne selon la charte de l'Agriculture biologique. Utilisation d'un chenillard (matériel léger, traitement au cœur du feuillage).

VINIFICATION :

Les raisins sont vendangés manuellement et triés. Levures indigènes.

ELEVAGE :

Fûts sur lie pendant 10 mois.





Les Jules

une grappe de talent

AOP MERCUREY PREMIER CRU
Les Champs Martin



DOMAINE MENAND - Philippe et Fabienne Menand



100% Chardonnay

TYPE DE SOL :

Argilo-Calcaire. Exposition plein sud ; Coteaux mi-pente.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Labour du sol et conduite de la vigne selon la charte de l'Agriculture biologique. Utilisation d'un chenillard (matériel léger, traitement au cœur du feuillage).

VINIFICATION :

Les raisins sont vendangés manuellement et triés. Levures indigènes. 100% Grappe entière, 3 heures de presse douce, en pressoir pneumatique 2/3 heures oxydation primaire des goûts puis 7 jours de fermentation alcoolique.

ELEVAGE :

12 mois d'élevage en futs de chêne neuf.





Les Jules

une grappe de talent



AOP MERCUREY
Les Vignes Blanches

DOMAINE MENAND - Philippe et Fabienne Menand



100% Pinot noir

TYPE DE SOL :

Argilo-Calcaire.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Labour du sol et conduite de la vigne selon la charte de l'Agriculture biologique. Utilisation d'un chenillard (matériel léger, traitement au cœur du feuillage).

VINIFICATION :

Les raisins sont vendangés manuellement et triés. Levures indigènes. 100% Eraflé, 19 jours Fermentation alcoolique cuve béton.

ELEVAGE :

12 mois d'élevage en futs de chêne.





Les Jules

une grappe de talent

AOP MERCUREY PREMIER CRU

Les Croichots



DOMAINE MENAND - Philippe et Fabienne Menand



100% Pinot noir

TYPE DE SOL :

Argilo-Calcaire. Exposition Sud-Est, mi-coteaux.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Labour du sol et conduite de la vigne selon la charte de l'Agriculture biologique. Utilisation d'un chenillard (matériel léger, traitement au cœur du feuillage).

VINIFICATION :

Les raisins sont vendangés manuellement et triés. Levures indigènes.

ELEVAGE :

Fûts 100% dont 25% fûts neufs.





Les Jules

une grappe de talent



AOP MERCUREY PREMIER CRU
Les Champs Martin

DOMAINE MENAND - Philippe et Fabienne Menand



100% Pinot noir

TYPE DE SOL :

Argilo-Calcaire.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Labour du sol et conduite de la vigne selon la charte de l'Agriculture biologique. Utilisation d'un chenillard (matériel léger, traitement au cœur du feuillage).

VINIFICATION :

Les raisins sont vendangés manuellement et triés. Levures indigènes.

ELEVAGE :

100% en fûts de Chêne dont 25% sont neufs.





Les Jules

une grappe de talent



AOP MERCUREY PREMIER CRU
Clos des Combins

DOMAINE MENAND - Philippe et Fabienne Menand



100% Pinot noir

TYPE DE SOL :

Argilo-Calcaire.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Labour du sol et conduite de la vigne selon la charte de l'Agriculture biologique. Utilisation d'un chenillard (matériel léger, traitement au cœur du feuillage).

VINIFICATION :

Les raisins sont vendangés manuellement et triés. Levures indigènes. 40% Erafilé, 23 jours Fermentation alcoolique cuve béton.

ELEVAGE :

12 mois d'élevage en futs de chêne 1/2 vins.





Les Jules

une grappe de talent



AOP MERCUREY PREMIER CRU
LAM

DOMAINE MENAND - Philippe et Fabienne Menand



100% Pinot noir

TYPE DE SOL :

Argilo-Calcaire.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Labour du sol et conduite de la vigne selon la charte de l'Agriculture biologique. Utilisation d'un chenillard (matériel léger, traitement au cœur du feuillage).

VINIFICATION :

Sélection des grappes dans une vigne d'une moyenne d'âge de 60 ans. Vinification grappe entière.

Vin confidentiel ce qui fait un volume de bouteilles en très petite quantité.

ELEVAGE :

Élevage en fûts 18 mois 100% fûts neufs.

