



Les Jules

une grappe de talent



CHENIN

Vin de France

DOMAINE DU FRÈRE - Valentin et Marie Bruneau



100% Chenin

TYPE DE SOL :

Sables calcaires et fines argiles

Sous-sol : tuffeau jaune (Turonien supérieur)

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Taille Guyot Poussard, léger binage autour des ceps, ébourgeonnages, 1 seul écimage léger et haut. Vendangé à la main.

VINIFICATION :

Traditionnelle en levures indigènes sans soufre, légère macération de 10 jours, peu de remontage, vin non collé non filtré.

MISE EN BOUTEILLE:

Pour garder l'harmonie que nous souhaitons, nous avons procédé à une légère filtration sur terre et ajouté 2 gr/hL de soufre la veille de la mise en bouteille. Mise en bouteille sous azote par un prestataire de qualité pour laisser passer un minimum d'oxygène durant l'embouteillage.





Les Jules

une grappe de talent



LES CHÂÎNEAUX
AOC Chinon

DOMAINE DU FRÈRE - Valentin et Marie Bruneau



100% Chenin

TYPE DE SOL :

Sables calcaires et fines argiles

Sous-sol : tuffeau jaune (Turonien supérieur).

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Taille Guyot Poussard, léger binage autour des ceps, ébourgeonnages, 1 seul écimage léger et haut Vendanges manuelles, tri manuel du raisin au chai, égrappée mais non foulée.

VINIFICATION :

Traditionnelle en levures indigènes sans soufre, presse directe, vin non collé, filtré sur terre, décision que nous avons pris car il reste 2 g/L de sucres fermentescibles que les levures naturelles n'ont pas réussi à terminer.

MISE EN BOUTEILLE:

Pour garder l'harmonie que nous souhaitons, 1 g/hL de soufre lors la mise en bouteille. Mise en bouteille sous azote par un prestataire de qualité pour laisser passer un minimum d'oxygène durant l'embouteillage.



Les Jules

une grappe de talent

PAIN PERDU
AOC Chinon



DOMAINE DU FRÈRE - Valentin et Marie Bruneau



100% Cabernet franc

TYPE DE SOL :

Sables calcaires

Sous-sol : silex

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Taille Guyot Poussard, léger binage autour des ceps, ébourgeonnages, 1 seul écimage léger et haut

VINIFICATION :

Traditionnelle en levures indigènes sans soufre, légère macération de 10 jours, peu de remontage, vin non collé non filtré.

MISE EN BOUTEILLE:

Pour garder l'harmonie que nous souhaitons, 1 gr/hL de soufre la veille de la mise en bouteille. Mise en bouteille sous azote par un prestataire de qualité pour laisser passer un minimum d'oxygène durant l'embouteillage.





Les Jules

une grappe de talent



LES PUCELLES
AOC Chinon

DOMAINE DU FRÈRE - Valentin et Marie Bruneau



100% Cabernet franc

TYPE DE SOL :

Sables calcaires

Sous-sol : tuffeau jaune

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Taille Guyot Poussard, léger binage autour des ceps, ébourgeonnages, 1 seul écimage léger et haut

VINIFICATION :

Vendanges manuelles, tri manuel du raisin au chai, égrappée mais non foulée. Traditionnelle en levures indigènes sans soufre, légère macération de 10 jours, peu de remontage, vin non collé non filtré.

MISE EN BOUTEILLE:

Pour garder l'harmonie que nous souhaitons, 1 gr/hL de soufre la veille de la mise en bouteille. Mise en bouteille sous azote par un prestataire de qualité pour laisser passer un minimum d'oxygène durant l'embouteillage.





Les Jules

une grappe de talent



LES PUY'S
AOC Chinon

DOMAINE DU FRÈRE - Valentin et Marie Bruneau



100% Cabernet franc

TYPE DE SOL :

Fines argiles ferrugineuses

Sous-sol : silex et calcaire

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Taille Guyot Poussard, léger binage autour des ceps, ébourgeonnages, 1 seul écimage léger et haut

VINIFICATION :

Vendanges manuelles, tri manuel du raisin au chai, égrappée mais non foulée. Traditionnelle en levures indigènes sans soufre, macération de 18 jours, peu de remontage, vin non collé non filtré.

MISE EN BOUTEILLE:

Pour garder l'harmonie que nous souhaitons, pas d'ajout de soufre lors la mise en bouteille. Mise en bouteille sous azote par un prestataire de qualité pour laisser passer un minimum d'oxygène durant l'embouteillage.





Les Jules

une grappe de talent



LA ROCHE BOBREAU
AOC Chinon

DOMAINE DU FRÈRE - Valentin et Marie Bruneau



100% Cabernet franc

TYPE DE SOL :

Fines argiles

Sous-sol : tuffeau blanc (Turonien moyen).

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Taille Guyot Poussard, léger binage autour des ceps, ébourgeonnages, 1 seul écimage léger et haut.

VINIFICATION :

Vendanges manuelles, tri manuel du raisin au chai, égrappée mais non foulée. Traditionnelle en levures indigènes sans soufre, macération de 18 jours, peu de remontage, vin non collé non filtré.

MISE EN BOUTEILLE:

Pour garder l'harmonie que nous souhaitons, pas d'ajout de soufre lors la mise en bouteille. Mise en bouteille sous azote par un prestataire de qualité pour laisser passer un minimum d'oxygène durant l'embouteillage.



Les Jules

une grappe de talent

LES PICASSES



DOMAINE DU FRÈRE - Valentin et Marie Bruneau



100% Cabernet franc

TYPE DE SOL :

Sol : très peu de terre, roche mère affleurante

Sous-sol : tuffeau blanc (Turonien moyen).

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Taille Guyot Poussard, léger binage autour des ceps, ébourgeonnages, 1 seul écimage léger et haut

VINIFICATION :

Traditionnelle en levures indigènes sans soufre, macération de 18 jours, peu de remontage, vin non collé non filtré.

MISE EN BOUTEILLE:

Pour garder l'harmonie que nous souhaitons, pas d'ajout de soufre lors la mise en bouteille. Mise en bouteille sous azote par un prestataire de qualité pour laisser passer un minimum d'oxygène durant l'embouteillage.

