

Jules Lacroix

Terroirs Authentiques

La maison Jules Lacroix représente une agriculture traditionnelle dans le respect de son terroir, à l'écoute de ses vignes.

DESCRIPTION DU VIN

A.O.C : Appellation Régionale Contrôlée

Région viticole : Bourgogne

Cépage : Vins blancs: Aligoté et Chardonnay Vins rouges: Pinot noir

Nature du sol : Argilo-calcaire

Vinification pour les blancs :

Vendange manuelle
Pressurage en grappe entière, limite des intrants, levures et bactéries en partie naturelles
Débourbage à froid pendant 24 à 48 heures
Fermentation alcoolique à moyenne température (18°C) et malolactique en fût

Vinification pour les rouges :

Vendange manuelle
Egrappage
Pré fermentaire à froid pendant 5 jours à 8 jours
Limite des intrants, levures et bactéries en partie naturelles
Fermentation alcoolique à moyenne température (18°C) en cuve inox ou en fût
Remontage deux fois par jour pendant la fermentation

Élevage :

En cuve inox ou 20% de fût sur demande pendant 6 mois.
Entonnage par gravité pour ne pas brusquer les vins.
Chauffe légère des fûts pour un terroir plus délicat.
Accompagnement du terroir très contrôlé pour garder la finesse de celui-ci.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Les vins d'appellation régionale sont très minéraux et doux du côté des blancs et plutôt légers et fruités du côté des rouges.

ACCORDS METS VINS

Les vins blancs accompagnent parfaitement un poulet rôti, des légumes ou un poisson.
Les vins rouges se marient bien avec des plats rustiques tels que les andouillettes, les terrines, ou encore les fromages secs.

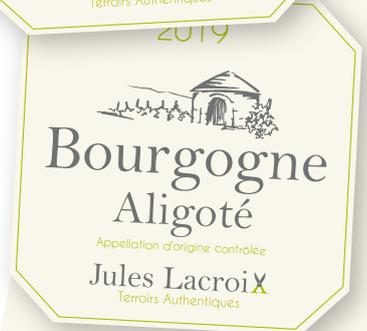
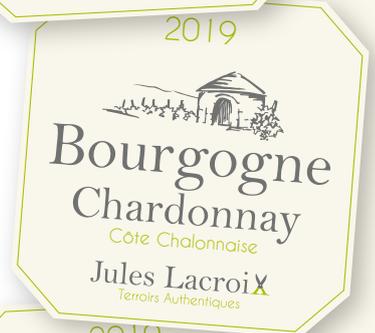
LES APPELATIONS

- Bourgogne Pinot noir (rouge)
- Bourgogne Chardonnay Côte Chalonnaise (blanc)
- Coteaux Bourguignons (rouge)
- Bourgogne Aligoté (blanc)

Contact

Mail : contact@juleslacroix.fr - Tél. +33 (0)3 80 22 29 90
21 Rue Jean-François Champollion - 21200 Beaune - France

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. 



www.juleslacroix.fr