



# Michel Tête

N°8 AVRIL 2011

## Domaine du Clos du Fief

Nos favorites



Le Juliéas  
2006  
Tête de  
Cuvée



Le Juliéas  
2006  
Cuvée  
Prestige



Le Juliéas  
2007  
Cuvée  
Prestige

Attention, cuvées  
en stock limité !



### Millésime 2010 « gourmand »

Le millésime 2010 exprime tout ce qui fait le charme du gamay beaujolais produit sur l'exploitation. C'est-à-dire, une belle robe foncée et brillante, des arômes prononcés, une bonne mâche en bouche de compote de fruits rouges, avec une finale nette et pure. Se déguste par gourmandise !

### Conseils du vigneron



**BEAUJOLAIS-VILLAGES Rouge 2010** : Prêt à boire, accompagne charcuterie, fromage, idéal pour repas en terrasse ou barbecue.

**JULIÉAS 2010** : Tiendra ses promesses sur viandes rouges, plats épicés et fromage de caractère. Bonne aptitude au vieillissement.

**SAINT-AMOUR 2010 « Les Capitans »** : Cuvée de caractère, floral, tannins d'attaque, capiteux en bouche avec un final minéral. Convient sur des volailles rôties ou en sauce, viande blanche, fromage pâte molle. Vieillesse conseillé 2 à 3 ans.

**FLEUR DE GAMAY Beaujolais-Villages Rosé 2010** : Rose très pâle, nez explosif, bonbon à la fraise, rond en bouche, finale acidulé. Idéal pour vos apéritifs et repas crudité, fruit de mer.

**FLEUR DE CHARDONNAY Beaujolais-Villages blanc 2010** : Robe jaune pâle, vif et gras en bouche, finale citronnée. Idéal pour vos apéritifs, produits de la mer, fromage de chèvre.

Michel Tête



DÉCOUVREZ notre SITE INTERNET : **www.micheltete.com**

l'actualité du domaine : Tout sur nos vins, la revue de presse, les événements, la culture raisonnée...

## NOUVEAUTÉ 2011 ARÔME DE GAMAY *Gamay aromatique de Michel Tête*

Cette méthode *gamay naturel* est élaborée à partir de nos raisins récoltés à la main en caquettes perforées, issues des parcelles de vigne de JULLIÉ « *Les Roberts* »

Le jus de raisin délivré par le pressoir pneumatique (extraction douce) est immédiatement mis en fermentation. La technique rigoureuse de régulation de température (chaud/froid) maîtrise l'élaboration de l'alcool (7,5 % vol.) ainsi

que la prise de mousse naturelle tirée du sucre du raisin. Après clarification et mise en bouteilles, il est nécessaire de le servir très frais (6 à 8°) pour apprécier le fruité, la saveur, la convivialité festive de l'Arôme de Gamay de Michel TÊTE.



## TROPHÉES



- BEAUJOLAIS-VILLAGES Rosé 2010 : Médaille d'Or au Concours des Grands Vins du Beaujolais.
- JULIÉNAS 2010 et SAINT-AMOUR 2010 5° au SUPER JURY SAINT VINCENT à MÂCON.

## REVUE DE PRESSE

- Le grand guide des Vins de France 2011
  - Guide Hachette 2011
  - Guide DUSSERT-GERBER
  - Guide GERBELLE 2011
- Vins à petits prix



## VOYAGE

Aux USA, dégustations professionnelles organisées par notre importateur LOUIS/DRESSNER.



440 m au-dessus de Chicago



© Richard Bonin - Imprimerie Mulhilde 01400 Châtillon-sur-Chalonienne

NOS RENDEZ-VOUS

### EN NORMANDIE

**Samedi 30 avril et dimanche 1<sup>er</sup> mai 2011**

Dégustation-vente de 9 heures à 19 heures à l'occasion de la porte ouverte des Ets **CHAPRON**, horticulteur, route de Pont - l'Évêque, 27260 CORMEILLES. Tél. 02 32 57 15 59.

**À PARIS mardi 10 mai 2011**

Dégustation-vente dès 10 heures au **RÉVEIL DU X<sup>e</sup>**, chez Aurélie et Pierre CURE. Bar à Vin, cuisine régionale, 35 rue du Château - d'Eau, 75010 PARIS. Tél. 01 42 41 77 59.

**À JULIÉNAS du 22 au 24 juillet 2011**

Participation aux troisièmes **JULIÉNALES**, Découverte, initiation à la dégustation de nos JULIENAS dans différentes cuvées et millésimes.

**À JULIÉNAS 18-19-20 novembre 2011**

**Portes ouvertes au Domaine**, entre amis!