



Michel Tête

Domaine du Clos du Fief

Les Gonnards - 69840 Juliéas - France

+33 4 74 04 41 62

ARÔME DE GAMAY PETILLANT

Culture raisonnée avec enherbement partiel et maîtrisé de la parcelle

VILLAGE : JULLIE (Rhône)

LIEU-DIT : « Les Roberts »

SURFACE : 5 HA

DENSITE DE LA PLANTATION : 10 000 pieds/HA

AGE MOYEN : 40 ans

RENDEMENT : 52 HL/HA de l'AOC

TERRAIN : Schiste granitique

CEPAGE : Gamay noir à jus blanc – Taille gobelet

ORIGINE : Une partie du vignoble appartenant au Château de La Roche appartenant à Madame La Marquise de Fayolle, acheté en 1988.

VINIFICATION : Cette méthode gamay naturel est élaborée à partir de nos raisins récoltés à la main, en cagettes perforées, issues des parcelles de vigne de JULLIE « Les Roberts ». Le jus de raisin délivré par le pressoir pneumatique (extraction douce) est immédiatement mis en fermentation. La technique rigoureuse et régulation de température (chaud/froid) maîtrise l'élaboration de l'alcool (7.5 % vol.) ainsi que la prise de mousse naturelle tirée du sucre de raisin.

CARACTERE DU VIN : Arôme de raisins frais.

NOS CONSEILS DE DEGUSTATION : A boire très frais (6 à 8°) pour apprécier le fruité, la saveur, la convivialité festive de l'Arôme de Gamay. Servir à l'apéritif ou en dessert.

