



Michel Tête

Domaine du Clos du Fief

Les Gonnards - 69840 Julié纳斯 - France

+33 4 74 04 41 62



Appellation JULIENAS

Culture raisonnée avec enherbement partiel et maîtrisé de la parcelle

VILLAGE : JULIENAS (Rhône)

LIEU-DIT : « Les Capitans » - « Le Clos du Fief » - « La Ville » - « Les Fouillouses » – Les Janroux »

SURFACE : 7 HA

DENSITE DE LA PLANTATION : 10 000 pieds/HA

AGE MOYEN : 45 ans

RENDEMENT : 52 HL/HA de l'AOC

TERRAIN : Sol silico-argileux

CEPAGE : Gamay noir à jus blanc – Taille gobelet

ORIGINE : De père en fils depuis 4 générations

VINIFICATION : Vendanges manuelles. Vinification traditionnelle semi-carbonique de raisins entiers avec thermo-régulation. Elevage en cuve après malo-lactique. Macération 8 à 10 jours.

CARACTERE DU VIN : Belle robe, rouge rubis, senteurs fruits rouges, cerise, cassis. En bouche, tannins doux, bonne persistance aromatique et note épicée en fin de bouche. Peut se garder 5 à 8 ans.

NOS CONSEILS DE DEGUSTATION : A boire frais (14°) dans sa première année, puis légèrement chambré (17°) dans les années du vieillissement. S'accommode parfaitement avec les plats en sauce, viandes rouges, gibier et les préparations épicées.

