



Michel Tête

Domaine du Clos du Fief

Les Gonnards - 69840 Julié纳斯 - France

+33 4 74 04 41 62



Appellation JULIENAS « Cuvée Prestige »

Culture raisonnée avec enherbement partiel et maîtrisé de la parcelle

VILLAGE : JULIENAS (Rhône)

LIEU-DIT : « Les Gonnards » - « Les Berthets »

SURFACE : 1,50 HA

DENSITE DE LA PLANTATION : 10 000 pieds/HA

AGE MOYEN : 85 ans

RENDEMENT : 45 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. S'agissant de vieilles vignes, la récolte des raisins est choisie à son maximum de maturité, avec une météorologie clémente. La vinification s'effectue dans les cuves, démarrant lentement (23°-25°), et finissant aux alentours de 34°. Le pressurage s'effectue après 8 à 10 jours de cuvaison, le degré naturel de la cuvée permettant une bonne macération. La fin de fermentation alcoolique s'effectue à basse température (18°). Après fermentation malo-lactique, les vins sont soutirés et assemblés. 50 % de la cuvée sont conservés en cuve inox et 50% en fût neuf (rotation sur 5 ans) pendant 6 à 8 mois. La mise en bouteilles après assemblage s'effectue en décembre après une simple filtration, sur terre rose, et le sulfitage appliqué avec modération (16 mg/l S02 libre)

CARACTERE DU VIN : Vin de caractère, complexe, souple, aux tannins doux. Peut se garder 8 à 10 ans selon les années.

NOS CONSEILS DE DEGUSTATION : Mérite quelques années de garde pour être servi à son apogée.

