



JULIÉNAS

100 %



CÉPAGE : 100 % gamay noir à jus blanc. Moyenne d'âge des vignes de 45 ans.

SURFACE : 1 hectare.

SOL : Parcelle située au lieu-dit « La Rizière » constituée de terres blanches, un dérivé de roche sédimentaire (argile, marne), qui apportent une complexité supplémentaire.

CULTURE : Vignes certifiées en agriculture biologique. Taille gobelet. Alternance de labour des sols et enherbement naturel maîtrisé. **Association de plantes pour les produits de traitements.**

VENDANGES : Achetées en raisins sur pied. Vendangé par notre équipe, exclusivement manuellement avec un tri rigoureux à la parcelle et sur les bennes de 300 kg.

VINIFICATION : Macération carbonique faite à froid. Sans soufre ni levurage de 14 à 18 jours.

ÉLEVAGE : 100 % en pièces de 225 litres pendant 8 mois. Ancien fût de rouge de minimum 7 vins. Soutirage puis mise en bouteille à la propriété sans filtration et selon le cycle de la lune.

DÉGUSTATION : Vin charnu avec une belle structure et élégant dès sa mise en bouteille. Il évolue avec des arômes de réglisses. Cachetées à la cire.