



Julié纳斯

TÊTE DE CUVÉE



Domaine : Clos du Fief



Potentiel de garde : 10 à 15 ans



Appellation : Julié纳斯



Degrés d'alcool : 13.5%



Nom Cuvée : Tête de Cuvée



Accord mets et vins : Gibier, viandes en sauce, fromage de caractère



Cépage / assemblage : Gamay



Terroirs : vigne en coteaux avec un sol argileux caillouteux sur pierres bleues peu profond



Robe : rouge prune



Type de culture : culture raisonnée



Arômes : Fruits noir, pruneau



Vinification : levures indigènes, 100% égrappé, macération longue de 18 jours en cuve bois et élevage en fût pendant 18 mois



Caractère : riche et corsé



Âge moyen de la vigne : 50 ans



Tanins : ferme



Production annuelle : 2 500 bouteilles



Température de dégustation : 16/17°C



Vendange : Manuelle



Sylvain TÊTE

Artisan vigneron indépendant

49 rue du Gamay
69840 Julié纳斯

+33 (0)6 32 39 43 26
www.closdufief.com
domaine@michelteete.com

