



Julié纳斯

« LE CLOS DU FIEF »



Domaine : Clos du Fief



Potentiel de garde : 5 à 7 ans



Appellation : Julié纳斯



Degrés d'alcool : 13%



Nom Cuvée : Clos du Fief



Accord mets et vins : Plats en sauce, viandes rouges



Cépage / assemblage : Gamay



Terroirs : sol caillouteux d'alluvions anciennes exposé sud est



Robe : rouge rubis



Type de culture : culture raisonnée



Arômes : Fruits rouges avec des notes florales et épicées



Vinification : levures indigènes, macération semi carbonique de 10 jours en vendange entière



Caractère : Souple et élégant



Âge moyen de la vigne : 60 ans



Tanins : Doux



Production annuelle : 20 000 bouteilles



Température de dégustation : 14/16°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

