



Domaine Juillard Wolkowicki

Moulin à Vent - Tradition



Vigne et Terroir

- Sol :** Caillouteux d'alluvions anciennes
Vigne : Taille en gobelet, densité 10000 pieds/ha. Age 70 ans.
Parcelle : Lieu-dit "Vierre Manin" et les "Bois pondevaux"
Méthode culturale : Culture Raisonnée - HVE



Vinification et Elevage

- Vendanges :** Manuelles
Vinification : Assemblage une cuvée tradition beaujolaise 70% et une cuvée thermo-vinification* 30%.
Cuaison : Durée de 11 à 12 jours.
Elevage : 8 mois en cuve inox.
Mise en bouteille à la propriété



Dégustation

- Robe :** Rouge prune très soutenu
Nez : Arômes de cassis, de mûres, cerises, et vous y trouverez également des tons poivrés
Bouche : Bonne structure et son caractère bien marqué, il reste très souple en bouche.

%

Alcool
13.5% Vol.



100 %
Gamay



7 à 8 ans



15° C



Moussaka, gratin
d'andouillette, tarte
aux figues,
fromages ...

Domaine Juillard Wolkowicki

1019 route du chapitre - 71570 CHÂNES - www.vinsjw.fr
muriel@vinsjw.fr - +33 (0)6 32 12 61 25 ou +33 (0)6 78 07 99 02

