





Vigne & Terroir

Sol: Peu caillouteux des Piémonts etd'alluvions

anciennes

Vigne: Âge de la vigne 50

Parcelle: Les arcerons

Méthode

culturale: Taille gobelet - HVE



Vinification & Elevage

Vendanges: Manuelles

Vinification: Le gamay est pressé de suite après le

ramassage. Après le retrait des bourbes le mout est levuré pour un départ

rapide en fermentation. La température

sera maintenue entre 19 et 24°C

pendant les FA. Les fermentations Malo

lactiques se feront également.

Mise en bouteille à la propriété



Robe:

Dégustation

-

Le nez très fruité, arômes intenses

rose soutenu avec des reflets abricot

Nez: de pêches de vignes, fleurs

d'accacia.

Bouche: Léger et tout en rondeur, on

retrouve la pêche, l'abricot et la

fleur d'accacia.

%

Alcool 12,5% Vol.



100 % Gamay



4 à 5 ans



8 à 10° C



charcuteries, grillades, fromages, des plats exotiques en toute saison..

Domaine Juillard Wolkowicki

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





