JULIÉNAS

Les Capitans



Production

Lieu-dit : Les Capitans
Cépage : Gamay noir à jus blanc
Âge moyen des vignes : 50 ans
Superficie : 0.75 ha
Sols : Sablo-limoneux
Exposition : Sud /sud-Est
Rendement : 55 hl/ha
Cuvée parcellaire : Oui

Vendanges

- Récolte manuelle, grappes entières
- Table de tri et égrappage

Vinification

- Macération semi-carbonique de 16 à 18 jours
- Refroidissement après pressurage et fin de fermentation alcoolique à 16°C
- Fermentation malolactique effectuées à 100 % à la suite de la fermentation alcoolique

Élevage

- Elevage 24 mois en cuve inox sur lie « fine »
- Stabilisation lente par le froid naturel de l'hiver
- Mise en bouteilles au Domaine après 2 ans d'élevage

Dégustation

Robe : Rouge profond
Nez : Des parfums complexes et délicats de fruits noirs et fleurs (pivoine/violette)
Bouche : Belle puissance, belle intensité, bouche charnue, parfaitement équilibré qui lui permettra de vieillir avec beaucoup d'élégance

Service

Accords mets et vins : Viandes rouges, gibiers, fromages
Température de service : 16°-18°
Garde : 6 à 8 ans

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

DOMAINE BERGERON
Domaine Bergeron · 394 Montée des Rougelons · 69840 ÉMERINGES · France
Téléphone : 06 33 06 96 93 / 06 87 54 84 46 · E-mail : contact@domaine-bergeron.fr
www.domaine-bergeron.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. L'alcool ne doit pas être consommé par les femmes enceintes.