



# Domaine Guillaume BLANCHET

Les Bourrons – 69820 – VAUXRENARD – FRANCE  
Tél : +33 (0)6 49 98 04 41 – Fax : +33 (0)9 57 58 16 08  
[guillaume@domaineblanchet.fr](mailto:guillaume@domaineblanchet.fr)



## Le terroir

Les vignes sont situées entre 200 et 350 mètres d'altitude sur la commune de Jullié. Le sol est essentiellement composé de sables granitique peu profonds.

---

## La vigne

Les vignes ont entre 20 et 100 ans. Une partie est en forte pente (40 %). Toutes ces parcelles sont taillées en gobelet. La densité de plantation traditionnelle de 10 000 pieds par hectare est respectée. Les vignes sont sur un secteur murissant bien, légèrement tardif.

---

## La vinification

La récolte manuelle est encuvée par gravité. La macération en grappes entières (macération carbonique) a duré une dizaine de jours. La température est régulée à environ 25 à 28°C. Après pressurage, la fermentation se termine à environ 20°C. Le Julié纳斯 est élevé 4 mois en cuve.  
*(La vinification est réalisée pour mon compte par la coopérative de Julié纳斯. Cette cuvée bénéficie d'une sélection parcellaire (seuls les raisins issus de mes parcelles sont vinifiés ensemble).)*

---

## Le vin

- Œil : rubis profond
  - Nez : nez complexe, très aromatique et intense. Premier nez aux notes de fruits rouge, framboise, cassis et de pivoine et un deuxième nez avec un arôme fruits des bois
  - Bouche : C'est un vin bien structuré, rond et gras, aux tanins soyeux. Il a un bel équilibre: tanins / alcool / acidité. Les puissants arômes de framboise et cerise ont une belle persistance.
- 

## Les accords mets et vins

Il accompagne les plats à base de gibier ainsi que les plats mijotés, les fromages forts ainsi que les desserts à base de fruits cuits (figue, fruits au vin). Consommation 14 à 15°C.

---

## Conservation

Conservation jusqu'à 5 ans.