



Cuvée Thomas

Julié纳斯 A.O.P.

Vin puissant et structuré, élevé en fut de chêne et taillé pour la garde.



Cépage : 100 % gamay

Terroir : Les vignes se situent entre 400 et 450 mètres d'altitude avec une pente moyenne à forte. Le sol est constitué de sables de roches volcaniques siliceuses sur un sous-sol de roches siliceuses variées à faible profondeur. Exposition Sud.



Vigne : La vigne a une cinquantaine d'année. La taille est en gobelet. La plantation est à 1 mètre entre rangs et 1 mètre entre les plants. Tous les 6 rangs, le passage est plus large. La densité est donc de 8300 plants par hectare. La mécanisation est limitée. La lutte contre l'érosion est réalisée par des "canaux" appelés "rases".

La vigne est travaillée selon la charte Terra Vitis.



Vinification La récolte est manuelle et l'encuvage se fait par gravité, respectant ainsi l'intégrité de la vendange.

Après un chauffage de la vendange à environ 40°C, la fermentation se poursuit avec une température d'environ 28 °C.

La macération dure 15 à 20 jours et les délestages quotidiens favorisent l'extraction de la couleur et des tanins.

Après la fermentation malo-lactique (FML), l'élevage en fûts (5 à 7 ans) dure 10 mois.



Production annuelle : 1 500 bouteilles

Conditionnement : bouteilles de 75 cl. (possibilité de magnums)



Dégustation :

- Œil :

- Nez :

-Bouche :



Accords mets et vins : Il accompagne les plats à base de gibier et de viandes faisandées.



Servir de 12 à 14°C.

Conservation : 7 ans.

Domaine Guillaume BLANCHET

2059 route des Bourrons – 69820 – VAUXRENARD – FRANCE- Tél : +33 (0)6 49 98 04 41 – Fax : +33 (0)9 57 58 16 08

guillaume@domaineblanchet.fr – www.domaineblanchet.fr- www.terravitis.com