

## Fiche Technique **Julié纳斯**

---

**Cépage** : Gamay noir à jus blanc

**Surface** : 0,8 hectare

**Situation** : 0,3 hectare en Beauvernay et 0,5 hectare à la Croix Rouge à Julié纳斯.

**Sol** : « pierres bleues » altérées à faible profondeur pour en Beauvernay et « pierres bleues » altérées profondes pour la Croix Rouge.

**Vendanges** : Manuelles. Les raisins, soigneusement triés, sont transportés en caissettes de 25 kilos.

**Vinification** : Macération carbonique à froid en grappes entières sans SO2 avec les levures indigènes pendant 10 à 20 jours suivant le millésime, Décuvage manuel suivi d'un pressurage sur un pressoir vertical en bois.

**Elevage** : Sur lies fines, sans SO2, en pièces de 228 litres pendant 6 à 9 mois.

**Caractéristiques** : Robe rubis profond, bouquet épicé et fruité, parfums de pêche, framboise, réséda.  
Vin ferme et solide au palais, nerveux, apte au vieillissement.



Sarl Les Marcellins  
1910 Route des Crus  
69 220 Cercié



tél. : +33 (0)4 74 04 43 94

[contact@christophepacalet.com](mailto:contact@christophepacalet.com)

[www.christophepacalet.com](http://www.christophepacalet.com)