

# Julien Sunier

ARTISAN VIGNERON

---

## Cépage

Gamay noir à jus blanc

---

## Lieu dit

En Oeillat 1.1, les Forchets 0.34,  
Basse ronze 1.6, En bulliat 0.64

---

## Surface

3,68 hectares

---

## Age moyen des vignes de 60 ans

---

## Altitude

280 à 400 m

---

## Exposition

Sud

---

## Nature du sol

sables granitiques roses, avec faible  
présence d'argiles claires en sous sols

---



# RÉGNIÉ

## VINIFICATION

Encuvage par gravité, levures indigènes, sans SO2, macération carbonique (vendange entière fermentée en anaérobie) durant 10 à 20 jours, décuvage manuel, pressurage à l'ancienne avec pressoir vertical.

## ELEVAGE

20% en cuve ciment époxy et 80% en fût de chêne de 228 litres (d'environ 10 vins) pendant huit mois, sur lies fines. Mis en bouteille non filtré mais légèrement sulfité.

## CARACTÈRE

Au nez, la pêche de vigne domine, suivie d'une bouche suave avec des tannins de velours.

## SA MISSION

Enjouer les papilles autour d'un bon casse-croûte, sans oublier la cochonnaille bien sûr !

*A conserver à une température inférieure à 14°C*

---

Ferme des Noisetiers  
69430 Avenas - France

---

+33 (0)4 74 69 91 74  
contact@julien-sunier.com

---

Tva Fr 45 507 802 577 000 19  
Code Ape 0121Z

[www.julien-sunier.com](http://www.julien-sunier.com)