



Cépage
Gamay noir à jus blanc

Appellation
Beaujolais-Villages

Surface
2,8 hectares

Altitude
400 m

Exposition
Sud, sud-ouest

Nature du sol
sol très granitique rocailleux, peu profond avec présence de pierre bleue (diorite)



WILD SOUL

VINIFICATION

Nous cherchons la pureté du fruit, via une vinification carbonique à froid sans recherche d'extraction, fermentation alcoolique en levures indigènes, aucun ajout de SO₂ n'est effectué durant la vinification et l'élevage. Décuvage manuel, pressurage à l'ancienne avec pressoir vertical. Mise en bouteille non filtré, très légèrement sulfité.

ELEVAGE

Ce vin est logé en cuve ovoïde de 3000 litres et cuve horizontale, pour favoriser un élevage sur lies, capturer le maximum de fruit et éviter toute oxydation prématurée.

CARACTÈRE

la cuvée « Wild Soul », est un vin rouge léger de tous les instants, d'une grande fraîcheur et pureté grâce à ce fabuleux cépage gamay si aromatique, planté sur sols granitiques

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