

Julien Sunier

ARTISAN VIGNERON

contact@julien-sunier.com
www.julien-sunier.com

750 Ch. des Noisetiers
Avenas 69430 Deux-Grosnes - France

TVA FR 898 991 251 65
Code APE 4634Z

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



Cépage

Gamay noir à jus blanc

Lieu dit

En Oeillat, les Vergers, Basse Ronze

Surface

3,93 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 clairs en sous sols