

# 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 SO<sub>2</sub>, 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