

Julien Sunier



artisan vigneron

FLEURIE

Fiche Technique

Cépage

Gamay noir à jus blanc

Lieu dit

Niagara (1,2ha), La Tonne (0,68ha)

Surface

1,88 hectares

Age moyen des vignes

de 25 à 60 ans

Altitude

70 m

Exposition

sud est, sud, sud ouest (parcelle en forme de cirque)

Nature du sol

Roche mère granitique avec peu de terre et veines de quartz.



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

100% en fût (d'environ 10 vins) pendant huit et onze mois, sur lies fines. Mis en bouteille non filtré mais légèrement sulfité.

Caractère

ce Fleurie séducteur impressionne par sa pureté avec au nez des bouquets de violettes, iris mélangés de petits fruits rouges, fraises des bois, framboises et en bouche, la fraîcheur domine alliant souplesse et minéralité.

Pour prolonger encore le plaisir, une garde de quelques années sera la bienvenue.

A conserver à une température inférieure à 14°C

