

Domaine DAVID-BEAUPERE  
Louis-Clément DAVID-BEAUPERE

La Bottière  
69840 JULIENAS – France  
+33(0)6 20 37 51 19  
domaine.david.beaupere@gmail.com

## **Juliéna 3 Verres**

Cépage : Gamay Noir à Jus Blanc

Sol : Limoneux de colluvions issus de diorite

Âge des vignes : 6 ans

Rendement : 50 hl/ha

Alcool acquis : 12.5 à 13.5 % vol.

Culture : Taille cordon de royat à 6250 pieds par hectare  
Taille courte, 2 yeux, cinq porteurs maximum  
Relevage et tressage manuel  
Culture biologique certifié par Alpes Contrôles FR-BIO-15

Récolte : Manuelle en caisse de 20 kg  
3 tris (2 à la vigne, 1 au chai)

Vinification : Raisins refroidi en caisses de 20 kg dans un conteneur frigorifique  
Encuvage le lendemain après passage sur table de tri  
Macération pré-fermentaire de 15 jours sous atmosphère protectrice  
Début de fermentation à 14°C  
Décuvage à 20°C à densité élevée  
Pressurage lent de 8 heures à basse pression, une rebêche.  
Vinification sans intrants

Elevage : 8 mois en cuve (85%) et demi-muids (15%)  
sur lies fines

Préparation de mise : Soutirage 2 mois avant mise pour assemblage  
10 mg/L de sulfites pour la protection.  
Non filtré et non collé