

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 «Vayolette»

Cépage : Gamay Noir à Jus Blanc

Sol : Diorite : roche métamorphique aussi appelée Pierre Bleue

Âge des vignes : 40 ans

Rendement : 20 hl/ha

Alcool acquis : 13.5 % vol.

Culture : Taille gobelet à 10 000 pieds par hectare
Taille courte, 2 yeux, cinq porteurs maximum
Relevage et cisailage tardifs
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 élevé
Pressurage lent de 8 heures à basse pression, une rebêche.
Vinification sans intrants

Elevage : 100% demi-muids pendant 12 mois puis assemblage pendant 6 mois
sur lies fines

Préparation de mise : Soutirage 6 mois avant mise pour assemblage
Non filtré et non collé