

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 « La Bottière »

Cépage :	Gamay Noir à Jus Blanc
Sol :	Limoneux de colluvions issus de diorite
Âge des vignes :	60 à 70 ans
Rendement :	25 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 certifiée 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 (70%) et demi-muids (30%) 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