

Domaine DAVID-BEAUPERE  
Louis-Clément DAVID-BEAUPERE

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

## Juliénas « 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<br>Taille courte, 2 yeux, cinq porteurs maximum<br>Relevage et cisaillage tardifs<br>Culture biologique certifié par Alpes Contrôles FR-BIO-15                                                                                                                                                                         |
| Récolte :             | Manuelle en caisse de 20 kg<br>3 tris (2 à la vigne, 1 au chai)                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Vinification :        | Raisins refroidi en caisses de 20 kg dans un conteneur frigorifique<br>Encuvage le lendemain après passage sur table de tri<br>Macération pré-fermentaire de 15 jours sous atmosphère protectrice<br>Début de fermentation à 14°C<br>Décuvage à 20°C à densité élevé<br>Pressurage lent de 8 heures à basse pression, une rebêche.<br>Vinification sans intrants |
| Elevage :             | 8 mois en cuve (70%) et demi-muids (30%)<br>sur lies fines                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Préparation de mise : | Soutirage 2 mois avant mise pour assemblage<br>10 mg/L de sulfites pour la protection.<br>Non filtré et non collé                                                                                                                                                                                                                                                |