

Nos vins

Rose Granit: Ce vin de qualité est élaboré à partir du cépage Gamay vendangé à la main. J'attache beaucoup d'importance à la "prise de mousse" qui s'effectue lentement et qui permet d'obtenir une bulle d'une grande qualité, d'une grande finesse ainsi qu'à "l'élevage", phase pendant laquelle les qualités gustatives de Rose Granit vont se développer. Servi à 6° Rose Granit se révélera le compagnon de tous vos événements en laissant exploser un bouquet de fruits rouges grâce à la finesse de sa bulle.



Le Clos du Fief: issu des plus vieilles vignes du domaine (près de 100 ans), ce vin est très révélateur du terroir du cru Julié. En effet, ce vin doit attendre 2 à 3 ans d'élevage pour que soit appréciée sa qualité. Son passage en barrique contribue à parfaire ses tanins. Cette cuvée saura vieillir une bonne dizaine d'années.



La Rosée de Jullié : possède une robe très pâle et très brillante. Le nez de ce vin présente des arômes frais de petits fruits rouges. Il saura vous séduire par son mélange de vivacité et la finesse de ses arômes.

Vieilles Vignes de Jullié: ce vin rouge issu de vieilles vignes possède une robe rubis intense. Le nez présente des arômes de fruits rouges quand il est bu jeune. Nous vous conseillons néanmoins de conserver qq bouteilles de ce vin car il saura vous surprendre après qq années de vieillissement.



Note Blanche: ce vin blanc issu du gamay noir à jus blanc vous surprendra par sa fraîcheur et sa minéralité. Vous trouverez également des arômes d'agrumes. Servir à 7° en apéritif par exemple. Attention quantité limitée.

Dentelle: cet effervescent est un blanc de noirs élaboré avec le gamay noir à jus blanc. Dentelle saura vous séduire par ses bulles fines et persistantes. Servir à 4° en apéritif ou pour vos repas festifs.

