



# Juliéna

CUVÉE TRADITION



*Domaine* : Domaine du Clos du Fief



*Potentiel de garde* : 5 à 7ans



*Appellation* : Juliéna



*Degrés d'alcool* : 13%



*Nom de cuvée* : Clos du Fief



*Accords Mets et Vins* : plats en sauce, viandes rouges



*Cépage / assemblage* : Gamay



*Terroirs* : sol caillouteux d'alluvions anciennes exposé sud est



*Robe* : Rouge rubis



*Type de culture* : culture raisonnée



*Arômes* : Fruits rouges avec des notes florale et épicé



*Vinification* : levures indigène, macération semi carbonique de 10 jours en vendange entière



*Caractère* : Souple et élégant



*Age moyen de la vigne* : 60 ans



*Tanins* : Doux



*Prod. annuelle* : 20 000 bouteilles



*Temp. de dégustation* : 14/16°c



*Vendange* : Manuelle



Sylvain **TETE**

Artisan vigneron indépendant

+33 (0)6 32 39 43 26

[groupelement@racinegamay.fr](mailto:groupelement@racinegamay.fr)

«Les Gonnards» 69840 Juliéna

[www.racinegamay.fr](http://www.racinegamay.fr)



# Julié纳斯

CUVÉE PRESTIGE



*Domaine* : Domaine du Clos du Fief



*Potentiel de garde* : 7 à 10 ans



*Appellation* : Julié纳斯



*Degrés d'alcool* : 13%



*Nom de cuvée* : Prestige



*Accords Mets et Vins* : gibier, viande en sauce, fromage de caractère



*Cépage / assemblage* : Gamay



*Terroirs* : sol argileux limoneux sur pierres bleues altérées profond



*Robe* : Rouge rubis profond



*Type de culture* : culture raisonnée



*Arômes* : fruits rouges, prune, épicé et florale



*Vinification* : levures indigènes, macération longue de 15 à 16 jours avec un élevage en fut



*Caractère* : généreux riche



*Age moyen de la vigne* : 90 ans



*Tanins* : élégant



*Prod. annuelle* : 4 000 bouteilles



*Temp. de dégustation* : 16/17°c



*Vendange*: Manuelle





# Juliéнас

## TÊTE DE CUVÉE



**Domaine** : Domaine du Clos du Fief



**Potentiel de garde** : 10 à 15 ans



**Appellation** : Juliéнас



**Degrés d'alcool** : 13.5%



**Nom de cuvée** : Tête de Cuvée



**Accords Mets et Vins** : gibier, viande en sauce, fromage de caractère



**Cépage / assemblage** : Gamay



**Terroirs** : Vigne en coteaux avec un sol argileux caillouteux sur pierres bleues peu profond



**Robe** : Rouge prune



**Type de culture** : culture raisonnée



**Arômes** : fruits noir, pruneau



**Vinification** : levures indigènes, 100% égrapé, macération longue de 18 jours en cuve bois et élevage en fut pendant 18 mois



**Caractère** : riche et corsé



**Tanins** : ferme



**Age moyen de la vigne** : 50 ans



**Temp. de dégustation** : 16/17 °c



**Prod. annuelle** : 2 500 bouteilles



**Vendange**: Manuelle





# Saint Amour

«LES CAPITANS»



*Domaine* : Domaine du Clos du Fief



*Potentiel de garde* : 5 à 7 ans



*Appellation* : Saint Amour



*Degrés d'alcool* : 13.5%



*Nom de cuvé* : Les Capitans



*Accords Mets et Vins* : viande blanche et volaille



*Cépage / assemblage* : Gamay



*Terroirs* : sol argileux de dépôts versant caillouteux



*Robe* : Rouge rubis aux reflets violacés



*Type de culture* : culture raisonnée



*Arômes* : fruit rouge, cassis avec une pointe de réglisse



*Vinification* : levures indigènes, macération semi carbonique avec grillage pendant 17 jours



*Caractère* : fruité, souple et friand



*Age moyen de la vigne* : 40 ans



*Tanins* : soyeux



*Prod. annuelle* : 7 000 bouteilles



*Temp. de dégustation* : 14/16°c



*Vendange*: Manuelle





# Moulin à vent

«LES DESCHANES»



*Domaine* : Domaine du Clos du Fief



*Potentiel de garde* : 5 à 7 ans



*Appellation* : Moulin à vent



*Degrés d'alcool* : 13.5%



*Nom de cuvé* : Les Deschanes



*Accords Mets et Vins* : plats en sauce, viandes rouges.



*Cépage / assemblage* : Gamay



*Terroirs* : vignes en coteaux avec un sol sableux sur granite rose peu profond



*Robe* : Rouge profond



*Type de culture* : culture raisonnée



*Arômes* : fruits rouge et noire, cerise, cassis



*Vinification* : levures indigènes macération semi carbonique en cuve bois pendant 14 à 16 jours



*Caractère* : épice généreux



*Age moyen de la vigne* : 80 ans



*Tanins* : soyeux et élégant



*Prod. annuelle* : 8 000 bouteilles



*Temp. de dégustation* : 15/17°c



*Vendange*: Manuelle





# Chénas

«LES GRANDS GANDELINS»



*Domaine* : Domaine du Clos du Fief



*Potentiel de garde* : 3 à 5 ans



*Appellation* : Chénas



*Degrés d'alcool* : 13%



*Nom de cuvée* : Les Grands Gandelins



*Accords Mets et Vins* : crudité, viande et poisson grillé



*Cépage / assemblage* : Gamay



*Terroirs* : sol sableux sur alluvions anciennes



*Robe* : Rouge rubis



*Type de culture* : culture raisonnée



*Arômes* : fruits frais, fraise, cerise



*Vinification* : levure indigènes macération semi carbonique de 8 à 10 jours



*Caractère* : fruité légé frais



*Age moyen de la vigne* : 60 ans



*Tanins* : doux



*Prod. annuelle* : 6 000 bouteilles



*Temp. de dégustation* : 14/16°c



*Vendange* : Manuelle



Sylvain **TETE**

Artisan vigneron indépendant

+33 (0)6 32 39 43 26

[groupelement@racinegamay.fr](mailto:groupelement@racinegamay.fr)

«Les Gonnards» 69840 Juliéнас

[www.racinegamay.fr](http://www.racinegamay.fr)



# Beaujolais villages rouge



*Domaine* : Domaine du Clos du Fief



*Degrés d'alcool* : 13%



*Appellation* : Beaujolais Villages rouge



*Accords Mets et Vins* : charcuterie, poisson, fromage



*Cépage / assemblage* : Gamay



*Terroirs* : vignes en coteaux avec un sol sableux sur roche volcanique siliceux



*Robe* : Rouge brillant



*Type de culture* : culture raisonnée



*Arômes* : fruits frais, fraise, myrtille



*Vinification* : levure indigènes macération courte en semi carbonique



*Caractère* : Conviviale minérale et fraîcheur



*Age moyen de la vigne* : 40 ans



*Tanins* : doux



*Prod. annuelle* : 10 000 bouteilles



*Temp. de dégustation* : 14/16°C



*Vendange*: Manuelle



*Potentiel de garde* : 3 ans



Sylvain **TETE**

Artisan vigneron indépendant

☎ +33 (0)6 32 39 43 26

✉ [groupelement@racinegamay.fr](mailto:groupelement@racinegamay.fr)

📍 «Les Gonnards» 69840 Juliéнас

🌐 [www.racinegamay.fr](http://www.racinegamay.fr)



# Beaujolais villages blanc

FLEUR DE CHARDONNAY



*Domaine* : Domaine du Clos du Fief



*Degrés d'alcool* : 13%



*Appellation* : Beaujolais Villages blanc



*Accords Mets et Vins* : crudité, produits de la mer et fromage



*Nom de cuvé* : Fleur de Chardonnay



*Terroirs* : sol argileux non calcaire sur marne



*Cépage / assemblage* : Chardonnay



*Type de culture* : culture raisonnée



*Robe* : jaune clair brillant



*Vinification* : pressurage direct, fermentation basse température



*Arômes* : agrumes et fleur



*Age moyen de la vigne* : 20 ans



*Caractère* : rond, gourmand acidulé



*Prod. annuelle* : 3 000 bouteilles



*Temp. de dégustation* : 10/12°C



*Vendange*: Manuelle



*Potentiel de garde* : 2 à 3 ans



Sylvain **TETE**

Artisan vigneron indépendant

+33 (0)6 32 39 43 26

[groupelement@racinegamay.fr](mailto:groupelement@racinegamay.fr)

«Les Gonnards» 69840 Juliéнас

[www.racinegamay.fr](http://www.racinegamay.fr)



# Beaujolais villages rosé

FLEUR DE GAMAY



*Domaine* : Domaine du Clos du Fief



*Degrés d'alcool* : 13%



*Appellation* : Beaujolais Villages rosé



*Accords Mets et Vins* : barbecue, apéritif, crudité



*Nom de cuvée* : Fleur de Gamay



*Terroirs* : sol sableux sur roche volcanique shisteux



*Cépage / assemblage* : Gamay



*Type de culture* : culture raisonnée



*Robe* : Rose pale brillant



*Vinification* : macération pelliculaire de 12 h puis pressurage, fermentation basse température



*Arômes* : raisin frais, litchi, fruit exotique



*Age moyen de la vigne* : 15 ans



*Caractère* : moelleux et frais



*Prod. annuelle* : 2 400 bouteilles



*Temp. de dégustation* : 7/8°C



*Vendange*: Manuelle



*Potentiel de garde* : 1 ans



Sylvain **TETE**

Artisan vigneron indépendant

+33 (0)6 32 39 43 26

[groupelement@racinegamay.fr](mailto:groupelement@racinegamay.fr)

«Les Gonnards» 69840 Juliéнас

[www.racinegamay.fr](http://www.racinegamay.fr)



# Bourgogne blanc



*Domaine* : Domaine du Clos du Fief



*Degrés d'alcool* : 13%



*Appellation* : Bourgogne blanc



*Accords Mets et Vins* : crudité,  
produits de la mer et viande blanche



*Cépage / assemblage* : Chardonnay



*Terroirs* : sol argileux non calcaire sur  
marne



*Robe* : jaune pale brillant



*Type de culture* : culture raisonnée



*Arômes* : fruit à chaire blanche et fleur  
blanche



*Vinification* : pressurage direct,  
fermentation basse température  
(15 à 17°C) avec élevage en fut (20 %)



*Caractère* : rond riche frais



*Age moyen de la vigne* : 50 ans



*Temp. de dégustation* : 10/12°C



*Prod. annuelle* : 2 000 bouteilles



*Potentiel de garde* : 3 à 5 ans



*Vendange*: Manuelle



# Crémant de Bourgogne



*Domaine* : Domaine du Clos du Fief



*Degrés d'alcool* : 13%



*Appellation* : Crémant de Bourgogne



*Accords Mets et Vins* : apéritif et dessert



*Cépage / assemblage* : Chardonnay



*Terroirs* : sol argileux calcaire sur marne



*Robe* : jaune brillant



*Type de culture* : culture raisonnée



*Arômes* : fruit à chaire blanche et acidulé



*Vinification* : pressurage direct, fermentation basse température, prise de mousse d'environ 15 mois sur latte



*Caractère* : rond, gourmand, acidulé



*Age moyen de la vigne* : 50 ans



*Temp. de dégustation* : 6/8°C



*Prod. annuelle* : 1 800 bouteilles



*Potentiel de garde* : 2 ans



*Vendange*: Manuelle



# Beaujolais

MADE BY BAPTISTE



*Domaine* : Baptiste AUFRANC



*Degrés d'alcool* : 12,5 %



*Appellation* : Beaujolais Rouge



*Accords Mets et Vins* : Des ailes ou cuisses de poulet. Une andouillette grillée au barbecue. Une assiette ou buffet de charcuteries.



*Nom de cuvée* : Made By Baptiste



*Terroirs* : « Les Baudinots » Sélection parcellaire de 1.30 ha sur la commune de Lancié. Commune du Beaujolais enclavée entre les Crus Morgon, Fleurie et Moulin à Vent.



*Cépage* : Gamay



*Type de culture* : culture raisonnée



*Robe* : Une robe brillante et pourpre.



*Vinification* : Vinification Beaujolaise Traditionnelle (*incorporation des grappes entières en cuves*), fermentation alcoolique en cuve béton à 23-25 C° avec une macération de 6 à 9 jours.



*Arômes* : Un nez aux notes de fruits rouge.



*Caractère* : Une belle attaque ronde sur des arômes d'épices. Une puissance intense et une belle longueur.



*Age moyen de la vigne* : 60 ans



*Tanins* : Tanins soyeux



*Prod. annuelle* : 7 000 bouteilles



*Temp. de dégustation* : 16/17°C



*Vendange* : Manuelle



*Potentiel de garde* : 6 ans





# Beaujolais Blanc

LES BAUDINOTS



*Domaine* : Baptiste AUFRANC



*Degrés d'alcool* : 12,5 %



*Appellation* : Beaujolais Blanc



*Accords Mets et Vins* : poissons, crustacés, fromages...



*Nom de cuvée* : "Les Baudinots"



*Terroirs* : « Les Baudinots » Sélection parcelle de 1.05 ha sur la commune de Lancié : commune du Beaujolais enclavée entre les Crus Morgon, Fleurie et Moulin à Vent.



*Cépage* : Chardonnay



*Type de culture* : culture raisonnée



*Robe* : Or pâle



*Arômes* : Des notes délicates d'agrumes avec une belle finesse et une belle longueur.



*Vinification* : Pressurage direct lent et à faible pression. Débourage, fermentation alcoolique à 12/14 °C d'une durée d'un mois. Débourage en fin de fermentation alcoolique, puis fermentation malo-lactique suivie d'un élevage sur lie fine en cuve d'une durée de 6 mois.



*Tanins* : Tanins soyeux



*Age moyen de la vigne* : 5 ans



*Temp. de dégustation* : 12°C



*Prod. annuelle* : 9 500 bouteilles



*Potentiel de garde* : 5 ans



*Vendange* : Manuelle





# Fleurie

## QUATRE CHEMINS



**Domaine :** Baptiste AUFRANC



**Appellation :** Fleurie



**Nom de cuvée :** Quatre Chemin



**Cépage :** Gamay



**Robe :** Rouge vif aux reflets rubis



**Arômes :** Fruits noirs avec des notes florales. Le nez est généreux et très expressif



**Caractère :** Vin fruité et friand, avec une jolie structure et matière. La bouche est croquante, équilibrée et fraîche. Les tanins sont fins.



**Tanins :** Tanins fins



**Temp. de dégustation :** 16/17°C



**Potentiel de garde :** 8 ans



**Degrés d'alcool :** 13 %



**Accords Mets et Vins :** Viandes blanches en sauté, lapin, agneau, volailles, ris de veau, canard aux navets et les fromages affinés...



**Terroirs :** Sélection parcellaire - Vigne en coteau entre 20 % et 30 % - Lieu-dit « La Tonne », sur les hauteurs de Fleurie, à l'Est de la Madone. Orientation Sud-Sud-Est. Sol granitique peu profond comportant très peu d'argile. Roche friable, terrain acide qui nécessite un apport de chaux.



**Type de culture :** culture raisonnée



**Vinification :** Vinification Beaujolaise traditionnelle (*incorporation des grappes entières en cuves*), fermentation alcoolique en cuve béton à 23-25 C° avec une macération de 9 à 12 jours. Cuves grillées - pigeage et délestage puis re-grillage jusqu'au décuvage. Pressurage doux - Mise en bouteille l'année suivante



**Age moyen de la vigne :** 45 ans



**Prod. annuelle :** 15 000 bouteilles



**Vendange :** Manuelle





# Fleurie

## CHARPENTÉ



Domaine : Baptiste AUFRANC



Palmarès : OR



Appellation : Fleurie



Accords Mets et Vins : Poulet grillé, viande rouge, filet mignon, ...



Nom de cuvée : Charpenté



Terroirs : Sélection parcellaire de 0.90 ha. Exposition Sud - Sud-Est à l'Est de la Madone de Fleurie - Vigne en coteaux : 20 % à 30 % de pente



Cépage : Gamay



Type de culture : culture raisonnée



Robe : Rouge vif



Arômes : Tanins souples. Joli équilibre entre le vin et le bois. Fruits et finesse. Élégance du Gamay.



Vinification : Vinification Beaujolaise traditionnelle (*incorporation des grappes entières en cuves*), fermentation alcoolique en cuve béton à 23-25 C° avec une macération de 9 à 12 jours. Entonnage dans des fûts de chêne de 215 litres (*issus de 2 cuvées de vin blanc de Bourgogne de 4 ans*). Élevage 9 mois.



Caractère : Le vin est rond, belle complexité de matière, profond, bouche suave



Age moyen de la vigne : 70 ans



Tanins : Tanins souple



Prod. annuelle : 2 000 bouteilles



Temp. de dégustation : 16/17°C



Vendange : Manuelle



Potentiel de garde : 10 ans



Degrés d'alcool : 13 %



# Chiroubles



C'est le cru le plus pentu, où les vignes poussent sur un terrain 100% granit rose



Vinification : levures indigènes, macération en grappe entière et 30% au maximum de vendange éraflée, élevage en cuve



Robe rouge rubis soutenue et brillante, aux reflets fuchsia.



Arômes francs, qui expriment les framboises macérées et des notes kirschées



Bouche ronde, généreuse



Tanins présents et fins. Bonne persistance



Idée d'association culinaire : Onglet de veau grillé, sauce échalote / Œufs Meurette / Saint Nectaire fermier



Température de dégustation : 14/15°C



Potentiel de garde : 5 ans



Production annuelle : 20000 bouteilles

# Chiroubles « Les Rochaux »



Vignes sur des coteaux assez pentus, terroir composé à 100% de granite rose. Cette cuvée est issue de nos plus vieilles vignes (60 à 80 ans) exposées au sud



Vinification : levures indigènes, longue macération en grappe entière, élevage un an en cuve béton, ensuite élevage de 12 mois en fûts de chêne pour arrondir les tanins



Robe rubis foncé aux nuances fuchsia et brillantes.



Arômes de petits fruits noirs (cassis), épices ; le nez évolue sur des notes minérales, racines de réglisse et zestes d'agrumes



Bouche ample, souple et gourmande, marquée par la fraîcheur.



Tanins fins et fondus. A l'aération, le vin prend du volume. Bel équilibre



Idée d'association culinaire : Ossau Iraty et confiture de cerises noires / Tartare de thon rouge, câpres et vieux parmesan



Température de dégustation : 16/17°C



Potentiel de garde : 10 ans



Production annuelle : 6000 bouteilles



# Morgon



Issu de 2 climats différents, ce qui lui apporte toute cette complexité



Vinification : macération en grappe entière, levures indigènes, élevage en cuve



Robe rubis intense, nette et brillante



Arômes fins et subtils, évoquant la griotte, le kirsch, la violette et quelques notes de minéralité



Vin structuré et charpenté



Tanins généreux et persistants



Idée d'association culinaire : Moelleux au chocolat noir amer / Tourte de gibier, sauce poivrade / Belle côte de veau poêlée et girolles



Température de dégustation : 14/15°C



Potentiel de garde : 5 ans



Production annuelle : 4000 bouteilles



# Morgon « Côte du Py »



Vin issu du terroir de la Côte du Py, dont le sol est constitué d'anciennes roches volcaniques, de schistes friables et riches en oxyde de fer



Vinification : longue macération en grappe entière, levures indigènes, élevage en cuve



Robe rouge grenat soutenu aux reflets violines



Arômes de cassis, poivre noir, pivoine, kirsch et quelques notes épicées



Bouche ample, généreuse et marquée par des tanins fermes et longs



Idée d'association culinaire : Foie gras d'oie chaud et chutney de figues / Filet de biche rôti, pommes confites et jus aux fèves de tonka



Température de dégustation : 15/16°C



Potentiel de garde : 7 ans



Production annuelle : 12000 bouteilles



# Morgon Côte du Py « L'intime »



Vin issu de nos vieilles vignes sur le terroir de la Côte du Py, dont le sol est constitué d'anciennes roches volcaniques, de schistes friables et riches en oxyde de fer



Vinification : levures indigènes, longue macération en grappe entière, élevage 24 mois en vieux fûts de chêne pour arrondir les tanins



Robe grenat sombre dominante violacée



Arômes de fruits noirs confits (cassis et figue violette), notes fumée et de « zan », griottes à l'eau de vie



Vin ample, généreux, riche



Tanins fermes



Idée d'association culinaire : Perdreau rôti et poêlée de girolles / Oreiller de la Belle Aurore / Forêt Noire



Température de dégustation : 16/17°C



Potentiel de garde : 12 ans



Production annuelle : 3000 bouteilles



# Vin de France Rosé « Vin Coeur »



Vinification : pressurage direct, fermentation à basse température



Robe rose claire et brillante



Arômes de fraise des bois et gelée de groseille. Nez franc, léger, agréable



Vin rond, souple, croquant, présentant un bel équilibre



Idées d'associations culinaires : Salade de crevettes roses et suprêmes de pamplemousse rose, vinaigrette aux fruits de la passion / Côtelettes d'agneau poêlée et ragoût de fèves / Fromage frais de chèvre et miel de lavande



Température de dégustation : 11/12°C



Potentiel de garde : A boire dans l'année



Production annuelle : 3000 bouteilles



# Vin de France Rouge « Vin Coeur »



Vinification : levures indigènes, macération en vendanges 100% éraflées, élevage cuve



Robe rouge rubis brillante



Arômes de fraises et raisins frais



Bouche souple, ronde, gourmande



Tanins soyeux



Idées d'associations culinaires : Barbecue entre amis / Pot au feu de cochon et légumes oubliés



Température de dégustation : 13°C



Potentiel de garde : A boire dans les 2 ans



Production annuelle : 6000 bouteilles



# Pétillant Rosé « Fée Steeve »



Vinification : pressurage direct, fermentation en cuve, arrêt de la fermentation par le froid à 8%/vol (pour tuer les levures). Le sucre restant est naturel



Robe rose claire, reflets paille



Bulles très fines et nombreuses, qui renforcent la sensation de fraîcheur



Arômes de fraise, framboise et zestes de pamplemousse rose. Quelques notes de sucre et de douceur procurent la gourmandise et l'envie



Idées d'associations culinaires : Pour des repas entre amis à l'apéritif avec de fines tranches de saumon ou au dessert avec quelques fraises et framboises arrosées de « Fée Steeve »



Température de dégustation : 7/8°C



Potentiel de garde : A boire dans l'année



Production annuelle : 2500 bouteilles

