



MEDEVILLE SÉLECTION

Domaine Du Clos Du Fief

« Cuvée Tradition »



Une histoire de famille et des viticulteurs de tradition. Domaine familial issu de quatre générations de vignerons. Aujourd'hui, le vignoble s'étend sur 17 ha en 5 appellations :
Tout a commencé dans les années 1920 avec Francis Tête, Tonnelier, régisseur de cave, Francis a créé l'exploitation pour la transmettre ensuite, dans les années 1940 à son fils Raymond, pionnier de la vente directe en bouteille à la propriété, sur une superficie de 6 hectares.
Aujourd'hui sur le domaine, deux générations se côtoient. 2014, Sylvain rejoint le domaine après une formation en viticulture et œnologie avec de nombreux stages dans différentes exploitations viticoles. Découverte du vignoble australien, avec expérience professionnelle sur le domaine First Creek (Hunter Valley). Fort de son expérience, et de ces cinq années de vinification au côté de son père, ils créèrent la société Michel et Sylvain TÊTE en 2015.



Appellation

AOP Juliénas



Cépages

100% Gamay noir à jus blanc



Vinification

Vendanges manuelles. Vinification traditionnelle semi-carbonique de raisins entiers avec thermo-régulation. Elevage en cuve après malo-lactique. Macération 8 à 10 jours.



Dégustation

Belle robe, rouge rubis, senteurs fruits rouges, cerise, cassis. En bouche, tannins doux, bonne persistance aromatique et note épicée en fin de bouche. Peut se garder 5 à 8 ans.



Suggestion

A boire frais (14°) dans sa première année, puis légèrement chambré (17°) dans les années du vieillissement.
S'accommode parfaitement avec les plats en sauce, viandes rouges, gibier et les préparations épicées.