



# MEDEVILLE SÉLECTION

## Domaine Du Clos Du Fief

« Cuvée Prestige »



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 Julié纳斯



### Cépages

100% Gamay noir à jus blanc



### Sol

Sol silico-argileux - 1,50 hectares - 85 ans

### Vinification

Vendanges manuelles. S'agissant de vieilles vignes, la récolte des raisins est choisie à son maximum de maturité, avec un météorologie clémente. La vinification s'effectue dans les cuves, démarrant lentement (23°-25°), et finissant aux alentours de 34°. Le pressurage s'effectue après 8 à 10 jours de cuvaison, le degré naturel de la cuvée permettant une bonne macération. La fin de fermentation alcoolique s'effectue à basse température (18°). Après fermentation malo-lactique, les vins sont soutirés et assemblés. 50 % de la cuvée sont conservés en cuve inox et 50% en fût neuf (rotation sur 5 ans) pendant 6 à 8 mois. La mise en bouteilles après assemblage s'effectue en décembre après une simple filtration, sur terre rose, et le sulfitage appliqué avec modération (16 mg/l S02 libre)



### Dégustation

Cette cuvée exceptionnelle est issue des meilleurs terroirs du domaine. Sa belle robe ruby, soutenue, son nez de fruits surmaturés, ses tanins doux, sa longue finale en font un vin mémorable. Peut se garder 8 à 10 ans selon les années

