



MEDEVILLE SÉLECTION

Domaine Du Clos Du Fief

« Les Capitains »



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 Saint-Amour



Cépages

100% Gamay noir à jus blanc



Sol

Schiste argilo-calcaire - 0,90 hectares - 35 ans

Vinification

Les raisins viennent d'une petite parcelle au lieu dit «Les Capitans», situé sur la montagne de Bessay, avec une exposition sud / sud-est. Installée sur un sol argilo-calcaire. Vendanges manuelles. Vinification traditionnelle semi-carbonique de raisins entiers avec chapeau immergé et thermorégulation. Elevage en cuve après fermentation malo-lactique. Macération longue de 17 jours.



Dégustation

Robe rubis aux reflets violacés. Nez aux arômes de fruits rouges, cassis, rehaussé d'une pointe réglisse. Bouche fruitée, souple, fine et friande. Bonne longueur. 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 viandes blanches ou une volaille.

