



DOMAINE HAMET - SPAY
Cave Lamartine

JULIENAS *Cote de Bessay*

CEPAGE ET TERROIR

Notre vignoble s'étend sur 3.14 Ha adossé au versant sud du Mont Bessay. Exposition idéale, où le Gamay jouit d'un ensoleillement propice à une excellente maturité. Les vents d'ouest rafraichissants calment la chaleur de l'été. Sols sur pierre bleue altérée et granit profond. Densité de plantation forte, 10000 pieds à l'hectare, facteur limitant de production. Taille courte et sévère en Gobelet, âge moyen des vignes : 60 ans.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendanges manuelles et macération en grappes entières pendant douze jours en cuve thermo régulée ciment ou inox. Maîtrise des températures en dessous de 26° afin de prolonger la macération. Pigeage, délestage précèdent le pressurage de la Cuvée. Le premier jus soutiré confère au vin, fraîcheur et arôme fruité. Le jus de presse apporte une structure tannique plus corsée nécessaire à un bon vieillissement. Fin de la fermentation alcoolique à 22°. La fermentation malolactique est réalisée à 100 %. Première mise en bouteille au Printemps suivant la récolte.

DEGUSTATION

Vin d'amis, arômes floraux violettes, notes épicées, bel équilibre !

SERVICE & ACCORDS METS-VIN

Service à 15° sur Carré de Veau, Mignon de Porc, Pièce de Bœuf grillée