



Laurent PERRACHON JULIÉNAS



Laurent, Martine et les enfants.



Le Domaine des Mouilles

Depuis 1601, la famille Perrachon a acquis petit à petit les domaines de la BOTTIÈRE et des MOUILLES en JULIÉNAS. L'esprit de famille est bien présent et l'avenir de ces domaines est assuré.

La propriété, forte de sa tradition vineuse, occupe une superficie totale de 23 hectares sur plusieurs crus. Aujourd'hui, cinq domaines constituent l'exploitation que Laurent mène avec énergie et passion.

Le terroir des Mouilles est l'un des plus réputés de Julié纳斯. Le château de la Bottière est le site principal d'élevage et de vieillissement dans de belles caves voûtées typiques de la région.

Julié纳斯



Commune	Julié纳斯 (69).
Appellation	Communale.
Surface	6 ha. orientés plein sud
Âge des vignes	40 ans.
Taille	Gobelet.
Cépage	Gamay noir à jus blanc.
Terroir	Schiste et granit, sous-sol argileux.
Vinification	Vendanges manuelles grappes entières Vinification semi-carbonique, cuvaision de 10 jours.
Élevage	Cuves traditionnelles.
Dégustation	Robe rubis intense, nez charmeur, notes d'épices et de poivre. Bouche de fruits rouges, pivoine, pointe de rusticité et bonne persistance. Vin de garde structuré.
Conservation	On en apprécie le fruit et les arômes pendant 5 à 6 ans.

Julié纳斯 Vieilles Vignes



Commune	Julié纳斯 (69).
Appellation	Communale.
Surface	0,8 ha.
Âge des vignes	100 ans.
Taille	Gobelet.
Cépage	Gamay noir à jus blanc.
Terroir	Caillouteux, granitique.
Vinification	Vendanges manuelles grappes entières Vinification semi-carbonique avec pigeage quotidien. Cuvaision de 14 jours.
Élevage	Foudre en bois, puis passage en fûts de plus de 5 vins.
Dégustation	Robe rubis très soutenue, parfum de fruits rouges confits, boisé très léger qui apporte ampleur et charpente. À décanter à l'ouverture
Conservation	5 ans minimum.