



**DOMAINE
CHAPEL**

Smith-Chapel
Julié纳斯
Vayolette



Julié纳斯 se distingue des autres crus du Beaujolais par la composition unique de son sol.

Les pierres bleues couvrent près de la moitié de la surface des coteaux et sont mélangées à des diorites, une roche magmatique, des micro-diorites et des formations de schiste. Alors que la plus grande partie du Beaujolais est dominée par le granit, les sols, ici, en sont composés de seulement 3 %, il est parsemé sous forme de veines dans toute l'AOC. La parcelle de "Vayolette" est un coteau exposé ouest, plantée de vieilles vignes de gamay et travaillées à la main en agriculture biologique.

Profil du vin

Onctueux et frais, cerises tardives, pierre magmatique.

**Notre approche de la
vinification**

Macération semi-carbonique
d'environ 21 jours, levure indigène,
sans SO2 ajouté.

Élevage

En cuve fibre environ 9 mois. 2
grammes de soufre avant la
mise en bouteille. Sans collage
ni filtration.

Appellation :	Julié纳斯
Lieu-dit :	Vayolette
Cépage :	Gamay Noir à Jus Blanc
Alcool :	14 %
Type du sol :	Pierres Bleus, Roches Pourries, Schiste, roches magmatiques.
Culture :	Biologique, manuelle.
Vendanges :	Manuelles avec rafles intactes. Soigneusement triées.
