

MANOIR
du
CARRA
Famille Sambardier

Juliéna

« Les Bottières »



Le Domaine Manoir du Carra est une exploitation familiale aujourd'hui gérée par Frédéric et Damien, cinquième génération de la famille Sambardier.

De 4 hectares en 1962, la surface est passée à plus de 37 hectares allant des belles parcelles argilo-calcaires du Sud du Beaujolais aux crus situés dans le Nord du vignoble.

Soucieux d'être toujours plus respectueux de l'environnement et de son terroir, le Domaine Manoir du Carra est aujourd'hui certifié HVE: « Haute Valeur Environnementale ».

APPELLATION

AOC Juliéna

CEPAGE

100% Gamay

TERROIR

Lieu-dit « En Bottière » Sols de piémont avec filon argileux. Exposition sud, altitude de 180 mètres, pente inférieure à 5%.

Vieilles vignes de 50 ans.

RENDEMENT

Rendement à la propriété : 48 hL/hectare.

Rendement Maximum autorisé par l'AOC Juliéna : 56 hL/hectare.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendanges manuelles. Sélection des meilleures grappes sur une table de tri vibrante puis encuvage **en grappes entières** pour une macération semi-carbonique de 10 à 12 jours avec deux remontages par jour.

L'élevage s'effectue sur lies fines en vieux foudres de chêne pendant 3 à 4 mois pour favoriser la micro-oxygénation. **Légère filtration** afin d'éliminer les plus grosses particules.

La **mise en bouteilles** a lieu à la propriété.

CARACTERES DE NOS VINS

Très belle robe rubis, arômes subtils de pivoine, violette et cannelle. Ample en bouche avec une belle attaque fruitée. Ce vin s'épanouira pleinement après quelques années de cave.

A déguster à une température de 17 °C.



WWW.MANOIR-DU-CARRA.COM

Famille Sambardier - Le Carra - 69640 Denicé

Tél : +33 (0) 4 74 67 38 24 - Mob : +33 (0) 6 18 48 64 27 - Email : jfsambardier@manoir-du-carra.com