



Arnaud Briday  
Artisan - Vigneron  
Domaine des Chers  
Depuis 1956



Arnaud Briday  
Domaine des Chers  
69840 JULIENAS  
FRANCE

contact@domaine-des-chers.fr



Né en 1956, Le Domaine des Chers s'étend sur 4 ha de Julié纳斯, 1,30 ha de Moulin à Vent et 1,80 ha de Saint Amour en propriété, concentrés sur les plus belles parcelles du cru et situés sur la route des vins du beaujolais. La petite superficie des terres permet une culture raisonnée et un soin particulier à nos vignes, approprié à la production de grands et très bons vins rouges. Nos vieilles vignes âgées de 40 à 100 ans représentent sans doute notre meilleur atout œnologique. Au final, un rendement optimal de 45 hl valorise ainsi la richesse des vins du Domaine des Chers. Nous produisons 45 000 bouteilles en moyenne par an, vendues aux particuliers, restaurants, cavistes et à l'export. Pour l'ensemble de ces démarches, nous adhérons à la charte du vigneron indépendant.

## Julié纳斯 "Le Secret de mon Père"

Vin rouge- 13,5 % vol. – 750 ml - Vignes de 90 ans.

Production annuelle: 1 400 bouteilles environ

Cépage: 100 % Gamay noir à jus blanc

Surface de production: 0.50 hectares

Expositin: Sud

Lieu-dit (terroir) : Les Chers proximité des Mouilles  
Sols granitiques sur un sous-sol de roches bleues volcaniques.

rendement : 45 hl /hectare (10 000 vignes/ha)

Vinification traditionnelle semi-carbonique en grappe entière

Nous recherchons à produire le meilleur de chacune de nos appellations par une culture réfléchiée suivant les caractéristiques climatiques du millésime. Notre objectif premier réside dans l'obtention de vins de terroir caractérisant au mieux nos appellations d'origine protégée.

Issus de vieilles vignes de 90 ans majoritaires sur la parcelle, cette cuvée parcellaire est récoltée manuellement et vinifiée dans une cuve en ciment. La macération carbonique dure 12 jours avec des pigeages et remontages réguliers afin de travailler un maximum à extraire la matière phénolique de nos raisins. La fermentation malo-lactique est réalisée puis le Secret de mon père est élevé durant 8 mois avant sa mise en bouteille puis est conservé une année en bouteille dans nos caves.

Dégustation du vigneron : Un grenat concentré, des arômes d'épices et de fruits noirs tels le cassis et la myrtille . Au palais, le vin est puissant et riche avec des tanins soyeux. Sans austérité, sa complexité en bouche reste un secret que je vous laisse découvrir. Pour garder toute la complexité du fruit, nous vous invitons à consommer ce vin dans les 6 ans et jusqu'à 10 ans pour les amoureux de vins élevés en cave.

