

# LAURENT PERRACHON

## Nouvelles du Domaine – Automne 2014

### Côté Vignes

Après un printemps sec et chaud dès avril, un été plus frais et plus humide, en dents de scie, nous avons dû accorder à la vigne une attention de tout instant. A partir du 20 août, la bise s'est mise à souffler, ce qui a permis au raisin d'atteindre une belle maturité.

Nous avons vendangés entre le 8 et le 23 septembre, toujours sous un temps radieux. La qualité du raisin était très bonne avec une belle concentration en sucre.

Cette vendange suggère déjà de jolis arômes de fruits rouges avec une belle rondeur et des tanins soyeux. Et les oiseaux des environs se régalaient de quelques baies laissées sur la vigne.



### Côté Cave

La sortie du guide Hachette 2015 nous a donné la grande satisfaction de voir notre Juliéna Château La Bottière 2013 recevoir le prestigieux « Coup de Cœur ».

Sur Juliéna, nous avons deux assemblages. Le Château La Bottière est situé sur des terres plus argileuses, d'alluvion avec des vignes enherbées à 100%. Sur les Mouilles, à mi coteaux, le terrain est plus caillouteux. Ces deux Juliéna ont des personnalités bien distinctes qui nous permettent d'offrir aux amateurs deux vins typés.

Nos vins ont été également récompensés au Concours des Grands Vins de France à Mâcon. The Wine Advocate, de Robert Parker, a également apprécié nos vins avec une note de 89. Tous les détails sur notre site

[www.vinsperrachon.com](http://www.vinsperrachon.com). Venez goûter nos vins à notre Journée Portes Ouvertes les 22 et 23 novembre. N'oubliez pas de vous inscrire pour le repas.



### Le Gîte

Cette année, nous avons ouvert notre gîte « Prieuré des Mouilles », qui peut accueillir de 6 à 14 personnes, pour se ressourcer en famille ou entre amis. Profitez de la piscine ou partez en balade dans le vignoble autour du domaine. Bien entendu, vous pourrez profiter d'une dégustation commentée de nos vins.

Martine & Laurent Perrachon  
Domaine des Mouilles, Juliéna, France  
00 33 4 7404 4044  
[laurent@vinsperrachon.com](mailto:laurent@vinsperrachon.com)