

Antoine, Léon et Raymond.

Le Domaine de la Milleranche

Huit générations de vignerons et le regroupement de deux familles frères de leur terroir ont fondé notre domaine de 13 ha.

Notre exploitation est pour une part en appellation JULIÉNAS, et d'autre part en BEAUJOLAIS-VILLAGES. L'unique cépage est le gamay noir à jus blanc, cultivé en coteaux sur des sols granitiques. Nous produisons aussi une petite quantité de BEAUJOLAIS-VILLAGES blanc, issu du cépage chardonnay. Nous vous proposons également un hébergement au cœur des vignes.



Fernand et Jérôme.



Conception réalisation © Richard Bonin édition - 71570 La Chapelle-de-Guinchay

Terra Vitis
Observer, respecter pour produire

Le Domaine de la Milleranche, adhérent à Terra Vitis.

La démarche Terra Vitis garantit un mode de production de qualité respectant l'environnement. Ce vin est élaboré avec des raisins issus d'une exploitation qualifiée au titre de l'agriculture raisonnée et suivant la démarche Terra Vitis avec une traçabilité des pratiques culturales vérifiée par un organisme indépendant.



GAEC Fernand et Jérôme CORSIN

Domaine de la Milleranche

Le Bourg - 69840 JULLIÉ

Tél. 04 74 04 40 64 et 06 81 27 31 55

Fax 04 74 04 49 36

e-mail : milleranche.corsin@wanadoo.fr



Domaine de la Milleranche



Maryse, Fernand et Jérôme

CORSIN

JULIÉNAS
BEAUJOLAIS-VILLAGES



Les JULIÉNAS

JULIÉNAS

cuvée classique

C'est un vin nerveux, charpenté, à la robe rubis violacé, aux senteurs florales et aromes de fruits rouges. Ce vin peut être bu jeune, mais il se révélera excellent vin de garde (5 ans et plus).



JULIÉNAS

élevé en fûts de chêne

Le passage en fûts de chêne apporte une rondeur particulière et des notes vanillées. Il faut l'apprécier après quelques années de cave, car il s'agit d'un vin de garde.



Les BEAUJOLAIS-VILLAGES

BEAUJOLAIS-JULLIÉ Rouge

Avec des nuances fruitées et florales, une robe rouge rubis qui étincelle dans le verre, le Beaujolais-Villages reste un vin fruité et gouvoyant. À déguster dans ses premières années, mais peut également se révéler un bon vin de garde.

BEAUJOLAIS-VILLAGES Rosé

Vin léger et fruité. C'est le vin de l'été, à déguster frais pour la pétanque sous les platanes avec les amis.

BEAUJOLAIS-VILLAGES Blanc

Le très célèbre cépage chardonnay donne sur nos coteaux un vin frais et parfumé apte à un bon vieillissement.

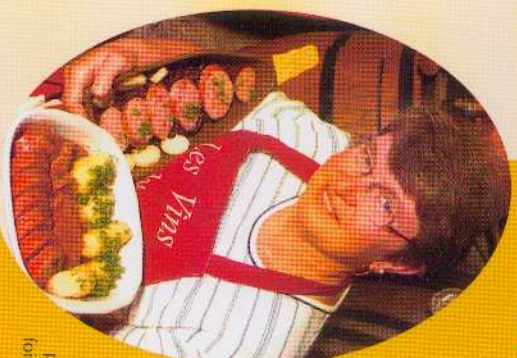


Sur la table de Maryse

Les saucissons à cuire

Lors de nos journées portes ouvertes, Maryse vous fera déguster une des spécialités de la région : le saucisson de Lyon en sauce au vin ou cuit au génépi, le tout accompagné de pommes de terre.

(1) Le génépi est ce qu'il reste dans le pressoir (rafle et peau du raisin) une fois le jus retiré.



Le PRIMEUR

Friand et parfumé, à déguster tout l'hiver dès le troisième jeudi du mois de novembre. Un vrai vin plaisir.

