



Fiche Technique

Domaine Daniel Bulliat

Beaujolais "Caractère" Blanc



L'exploitation de Daniel et Mylène Bulliat s'étend sur 30 hectares de vignes, principalement en coteaux autour de Beaujeu et Odenas. Ils produisent une large gamme de vins : Beaujolais, Beaujolais-Villages et cinq crus. Le travail manuel rythme les saisons, des soins à la vigne jusqu'aux vendanges, réalisées par une équipe d'une vingtaine de personnes. Passionnés par la vinification, ils sortent des normes locales en élevant longuement certaines cuvées en fût de chêne. Le domaine est en conversion BIO.



Environ 30% de cette cuvée est élevée en barriques pendant un an. L'assemblage donne une complexité d'arômes, un caractère puissant et gourmand sur des notes vanillées.



100% Chardonnay

Robe : Robe or aux reflets brillants.



Nez : On retrouve un joli nez d'arômes de fleurs blanches relevé par des agrumes.

Dégustation : Un joli Beaujolais blanc tout en gourmandise et en éclat. On retrouve l'expression intense de fruits blancs et de fleurs. Un vin de fraîcheur et de plaisir.



En accord avec tout type de poisson grillé.

Potentiel de garde : environ 8 ans.

Fiche Technique

Domaine Daniel Bulliat

Morgon



L'exploitation de Daniel et Mylène Bulliat s'étend sur 30 hectares de vignes, principalement en coteaux autour de Beaujeu et Odenas. Ils produisent une large gamme de vins : Beaujolais, Beaujolais-Villages et cinq crus. Le travail manuel rythme les saisons, des soins à la vigne jusqu'aux vendanges, réalisées par une équipe d'une vingtaine de personnes. Passionnés par la vinification, ils sortent des normes locales en élevant longuement certaines cuvées en fût de chêne. Le domaine est en conversion BIO.



Elevage en cuve.



100% Gamay

Robe : Robe rouge cerise.



Nez : Le nez est friand aux notes gourmandes de petites fruits rouges : la framboise notamment.

Dégustation : Un Morgon hyper séducteur! Cette cuvée se définit comme une pépite de fruit et de gourmandise.



Idéal sur une terrine de campagne mais aussi avec un plateau de fromages.

Potentiel de garde : environ 6 ans.

Fiche Technique

Domaine Daniel Bulliat

Moulin-à-Vent



L'exploitation de Daniel et Mylène Bulliat s'étend sur 30 hectares de vignes, principalement en coteaux autour de Beaujeu et Odenas. Ils produisent une large gamme de vins : Beaujolais, Beaujolais-Villages et cinq crus. Le travail manuel rythme les saisons, des soins à la vigne jusqu'aux vendanges, réalisées par une équipe d'une vingtaine de personnes. Passionnés par la vinification, ils sortent des normes locales en élevant longuement certaines cuvées en fût de chêne. Le domaine est en conversion BIO.



Elevage en cuve.



100% Gamay

Robe : Robe rouge cerise.



Nez : Le nez exprime des arômes floraux et fruités, très friands et qui appellent à la dégustation.

Dégustation : ce Cru du Beaujolais offre des notes de mûres, délicatement épicées. Les tanins sont joliment fondus. Très agréable !



Idéal sur des plats en sauce, des gratins ou des fromages corsés.

Potentiel de garde : environ 5 ans.



Fiche Technique

Domaine Daniel Bulliat *Chiroubles*



L'exploitation de Daniel et Mylène Bulliat s'étend sur 30 hectares de vignes, principalement en coteaux autour de Beaujeu et Odenas. Ils produisent une large gamme de vins : Beaujolais, Beaujolais-Villages et cinq crus. Le travail manuel rythme les saisons, des soins à la vigne jusqu'aux vendanges, réalisées par une équipe d'une vingtaine de personnes. Passionnés par la vinification, ils sortent des normes locales en élevant longuement certaines cuvées en fût de chêne. Le domaine est en conversion BIO.



Elevage en cuve.



100% Gamay

Robe : Robe rouge cerise.



Nez : Ce gamay dévoile abondamment de délicieuses notes de griottes, accompagnées d'une touche de thym et d'herbes sèches.

Dégustation : Ce Cru du Beaujolais est gourmand, avec une sensation soyeuse en bouche. Tendre, fruité, friand !



Idéal sur des plats de gibiers ou des terrines de campagne.

Potentiel de garde : environ 5 ans.



Fiche Technique

Domaine Daniel Bulliat *Morgon Fût de Chêne*



L'exploitation de Daniel et Mylène Bulliat s'étend sur 30 hectares de vignes, principalement en coteaux autour de Beaujeu et Odenas. Ils produisent une large gamme de vins : Beaujolais, Beaujolais-Villages et cinq crus. Le travail manuel rythme les saisons, des soins à la vigne jusqu'aux vendanges, réalisées par une équipe d'une vingtaine de personnes. Passionnés par la vinification, ils sortent des normes locales en élevant longuement certaines cuvées en fût de chêne. Le domaine est en conversion BIO.



Elevage en fût pendant 18 mois.



100% Gamay

Robe : Robe rouge rubis.



Nez : Ce cru offre un nez généreux et complexe de fruits rouges mûrs. Il "pinoterait" presque !

Dégustation : Ce vin est charnu, puissant et riche aux notes de fruits mûrs, de grillé, d'épices. Une belle évolution sur les pruneaux à l'armagnac, le kirch.



Idéal sur une belle terrine de gibier.

Potentiel de garde : environ 8 ans.

Fiche Technique

Domaine Daniel Bulliat

Moulin à Vent Fût de Chêne



L'exploitation de Daniel et Mylène Bulliat s'étend sur 30 hectares de vignes, principalement en coteaux autour de Beaujeu et Odenas. Ils produisent une large gamme de vins : Beaujolais, Beaujolais-Villages et cinq crus. Le travail manuel rythme les saisons, des soins à la vigne jusqu'aux vendanges, réalisées par une équipe d'une vingtaine de personnes. Passionnés par la vinification, ils sortent des normes locales en élevant longuement certaines cuvées en fût de chêne. Le domaine est en conversion BIO.



Elevage en fût pendant 18 mois.



100% Gamay

Robe : Robe rouge rubis.



Nez : Cette cuvée atypique offre un nez gourmand, frais et complexe de fruits rouges mûrs et d'épices douces.

Dégustation : Ce cru élevé en fûts de chêne est équilibré, fin en bouche, légèrement boisé aux notes kirchées avec des touches vanillées.



Idéal sur un magret de canard, un carré d'agneau ou foie de veau poêlé.

Potentiel de garde : environ 8 ans.