JULIENAS

JULIENAS

INFORMATION

Appellation : JULIENAS AOP CRU DU BEAUJOLAIS

Cépage : GAMAY NOIR A JUS BLANC

Alcool : 13%

Certification :

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Récolte manuelle
- Encuvage en grappes entières
- Température contrôlée
- Fermentation de 10 jours

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6

TERROIR

Région Viticole : BEAUJOLAIS

Surface : 3 HA SUR LES 580 DE L'AOP

Type de sol : argile superficiel avec affleurement de

Climat : coteaux exposition Sud Est

DÉGUSTATION

Œil : Rubis, très soutenue.

Nez : Pêche, abricot, fruits à noyaux, finale de bourgeons de cassis.

Bouche : Vin tannique, robuste, charpenté, qui s'attendrit avec les années.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 15°

Accords mets et vins : Viande rouge : filet de boeuf clouté au foie gras de canard, poitrine de canneton rôti aux airelles, coq au vin ; fromages : Livaro, Pont l'Evêque, Epoisse,...

Garde : Vin à attendre 1 an mais qui peut se garder 10 ans et plus.