

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 caneton 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.