



SITUATION
Beaujolais

CÉPAGE
Gamay

TERROIR
Sols granitiques et alluvions



PRÉSENTATION

Julié纳斯 est une appellation située à l'extrémité nord-ouest du Beaujolais. Si les vins de Julié纳斯 porte ce nom, c'est en l'honneur de Jules César qui occupa la région en l'an 100 avant J.-C. Il se peut même que ses légions y cultivaient déjà la vigne...

Les vignes sont plantées à une altitude de 230 à 430 mètres sur un versant de plus en plus pentu. Les sols sont composés de granite et d'alluvions favorisant un bon drainage.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Macération fermentaire en cuves ouvertes thermorégulées durant 9 à 12 jours.

Elevage en cuves inox durant 8 à 9 mois.

DÉGUSTATION

Bouquet très frais aux notes de fruits sauvages (mûre, myrtille, fraise des bois), de fleurs (rose, violette) et d'épices. Bouche ample et charnue soutenue par une solide structure tannique et une belle minéralité. Longue finale très parfumée.

SERVICE

Servir à 14-15°C.

A déguster jeune sur le fruit ou à garder 3 à 5 ans et plus.

ACCORDS GOURMANDS

Charcuterie

Viandes et volailles grillées ou rôties

Fromages moyennement corsés

