

# JULIÉNAS

## CUVÉE CLAUDE CONDEMINE

### VINIFICATION

**Vendange** : Maturité phénolique optimale. Tri à la vigne et au chai sur table de tri vibrante

**Cuvaison** : 9 à 11 jours, Contrôle de température très exigeant. Cuvée élaborée uniquement à partir de vin de presse, cuvée non filtrée

**Élevage** : Élevage en fût de chêne de 5 à 10 vins pendant 12 mois

**Potentiel de garde** : Jusqu'à 10 ans

### VIGNES

**Densité** : 9200 pieds/ha

**Cépage** : Gamay noir à jus blanc

**Mode de conduite** : Taille en gobelet

Désherbage mécanique

Travail du sol, pas de désherbage chimique

### TERROIR

**Altitude** : 200 et 250m, donnant une maturité optimale

**Exposition** : Sud / Sud-est

**Sol** : Sols sur roches siliceuses variées profondes et sols sur granite profond

### VIN

**Couleur** : Robe rouge intense aux reflets pourpres

**Nez** : Le nez est puissant et complexe, avec un mélange de fruits rouges à noyaux et de fleurs épicées (lys, pivoine)

**Bouche** : L'attaque en bouche est ronde et présente une bonne amplitude. Les arômes sont avant tout dominés par la cerise à l'eau-de-vie, auxquels succèdent des notes de vanille et de caramel, rappelant subtilement l'élevage en fût. Les tanins présents surtout en fin de bouche sont encore imprégnés de jeunesse, signe d'une bonne aptitude au vieillissement

### ACCORDS METS + VINS

Viandes rouges (côte de bœuf, rumsteck), gibiers, fromages fermiers (Fourme d'Ambert, Saint-Nectaire, fromage de chèvre), cuisines légèrement épicées (asiatique).

