
Juliénas

Cuvée Prestige

Les Accords Mets et Vins

Viandes grillées, charcuteries, fromages au lait de vache

Vinification

Vendange : Maturité phénolique optimale
Tri à la vigne et au chai (table de tri vibrante)

Egrappage partiel afin de permettre une longue cuvaison

Cuvaison : 9 à 11 jours

Contrôle de température très exigeant

Elvage : En foudre centenaire, afin de donner au cru toute sa finesse et sa rondeur

Potentiel de garde : Jusqu'à 9 ans

Vigne

Caractéristiques : Vendanges sélectionnées sur les plus vieilles parcelles de l'exploitation (70 ans et plus)

Cépage : Gamay noir à jus blanc

Mode de conduite : Taille en gobelet avec enherbement

Terroir

Altitude : Entre 200 et 250m, pour une maturité optimale

Exposition : Sud-est

Terroirs : Sols sur roches siliceuses variées profondes

Vin

Couleur : Robe rubis reflets violacés

Nez : Le nez se révèle discret, avec un caractère fruits à l'eau-de-vie
Les notes florales apportent de la délicatesse autour de la rose framboisée et du lilas

Bouche : La bouche charnue et ample donne une belle matière
Arômes complexes autour des notes de cacao amer et de cerise

