

JULIÉNAS

CUVÉE BESSAY

VINIFICATION

Vendange : Maturité technique optimale

Tri à la vigne et au chai sur table de tri vibrante

Cuvaison : 8 jours, macération carbonique, contrôle très précis de la température. Pas de sulfites, levures indigènes

Élevage : cuve sans sulfite. Sulfitage très raisonnée à la mise en bouteille

Potentiel de garde : 3 à 5 ans

VIGNES

Caractéristiques : 6250 pieds/ha, en conversion AB. Certifié en 2022 Jeunes vignes

Cépage : Gamay noir à jus blanc

Mode de conduite : Taille en cordon double

Enherbement inter-rang, travail du sol sous le rang

TERROIR

Altitude : 382 m

Exposition : Plein sud

Sol: Sols profonds sur « pierres bleues » altérées à faible profondeur

VIN

Couleur : Couleur rouge velours avec des reflets violine, vin brillant et limpide

Nez : Premier nez discret s'ouvrant ensuite sur des notes de tabac blond, réglisse et fruits noirs confiturés

Bouche : Attaque de bouche franche et fraîche, on retrouve les notes poivrées – réglissées bien caractéristiques de Julié纳斯, tanins ronds et soyeux

Bon équilibre en bouche

ACCORDS METS + VINS

Burgers maison, charcuteries, fromages, salades composées

