



JULIÉNAS CUVÉE LES BREBIS



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. Certifié en agriculture biologique en 2022. Pâturage hivernal par trois brebis.

Cépage : Gamay noir à jus blanc

Mode de conduite : Taille en cordon double
Enherbement inter-rang, travail du sol sous le rang

TERROIR

Altitude : 250 m

Exposition : Plein sud

Sol: Sols sur « pierres bleues » altérées profondes.

VIN

Couleur : Robe brillante avec une couleur rouge profond (velours) et des reflets violines

Nez : Note fruits noirs (mûre, myrtille) intense avec des nuances poivre de cassis et réglisse. Un nez plutôt ouvert et flatteur, bien typique toutefois des caractéristiques de l'appellation Juliénas.

Bouche : L'attaque est franche et la bouche présente une bonne fraîcheur : caractéristique fort appréciable pour ce millésime solaire. La longueur en bouche est intéressante et on retrouve un somptueux mélange d'épices avec des soupçons de fruits noirs.

ACCORDS METS + VINS

Ce vin accompagnerait bien un poisson à chair blanche (aile de raie, turbot, féra au lard) ou même une volaille. Enfin, pourquoi ne pas associer ce vin avec un fromage type chèvre cendré.

