
Juliénas

Cuvée Les Moriers

Les Accords Mets et Vins

Viandes rouges et blanches grillées (côte de bœuf, pavé de rumsteck), barbecue, fondue bourguignonne, fromages (notamment de chèvre), cuisines d'été (salades composées) ou à l'apéritif

Vinification

Vendange : Manuelle avec recherche de maturité phénolique optimale. Tri à la vigne et au chai sur table de tri vibrante

Cuvaison : 7 à 9 jours, température contrôlée en permanence

Elevage : Foudre centenaire pendant 8 mois afin de donner au cru toute sa finesse et sa rondeur

Potentiel de garde : Jusqu'à 7 ans

Vigne

Caractéristique : Parcelle unique d'un hectare

Cépage : Gamay noir à jus blanc

Mode de conduite : Taille en gobelet
Désherbage mécanique
Travail du sol, pas de désherbage chimique

Terroir

Altitude : 250m, donnant une maturité optimale

Exposition : Sud / Sud-est

Terroir : Sols peu caillouteux des piémonts et alluvions anciennes

Vin

Couleur : Robe rubis foncé

Nez : Frais dès le premier abord, le nez dévoile des notes de fleurs, de raisins frais et de fruits rouges

Bouche : Agréable, la bouche révèle rapidement la finesse, soutenue par des tanins soyeux
L'ensemble est bien construit avec une belle palette aromatique en bouche
On retrouve des arômes frais et floraux très persistants en final

