

JULIÉNAS

CUVÉE LE CLOS

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

Élevage : Foudre récent pendant 18 mois afin de donner au cru toute sa finesse, sa rondeur et son subtil goût boisé

Potentiel de garde : Jusqu'à 9 ans

VIGNES

Caractéristique : Parcelle unique de deux hectares entourés de murs de pierres.

Densité : 9200 pieds/ha

Cépage : Gamay noir à jus blanc

Mode de conduite : Taille en gobelet

TERROIR

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

Exposition : Sud / Sud-est

Sol : Sols sur « pierres bleues » altérées profondes

VIN

Couleur : Robe cerise profonde

Nez : Puissant dès le premier abord, le nez dévoile des notes de réglisse, de raisins secs, de fruits cuits et toute une gamme d'épices douces qui trouvent leur place parmi les arômes boisés (cacao et praline)

Bouche : Très charnue en attaque, la bouche révèle rapidement sa puissance, soutenue par des tanins longuement affinés en fût

L'ensemble est bien construit avec une belle maturité aromatique en bouche. Les arômes boisés en fin de bouche donnent beaucoup de longueur à ce vin.

ACCORDS METS + VINS

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

