

---

# Juliéna

## Cuvée Bessay

### Les Accords Met et Vins

Burgers maison, charcuteries, fromages, salades composées

### Vinification

**Vendange** : Maturité technique optimale  
Tri à la vigne et au chai sur table de tri vibrante

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

**Elevage** : cuve inox

**Potentiel de garde** : 3 à 5 ans

### Vigne

**Caractéristiques** : 6250 pieds/hectare, en conversion AB. Certifié en 2023  
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

**Terroirs** : Sols 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 Juliéna, tanins ronds et soyeux  
Bon équilibre en bouche

