

JULIÉNAS

LA CUVÉE TRADITION DEVIENT

CUVÉE 1582

VINIFICATION

Vendange : Maturité phénolique optimale

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

Égrappage partiel

Cuaison : + ou - 9 jours. Contrôle de température très exigeant

Élevage : En foudre centenaire, afin de donner au cru toute sa finesse et sa rondeur

Potentiel de garde : Jusqu'à 7 ans

VIGNES

Caractéristique : Assemblage de nos plus vieilles parcelles

Densité : 9200 pieds/ha

Cépage : Gamay noir à jus blanc

Mode de conduite : Taille en cordon et en gobelet avec enherbement

Désherbage mécanique

Travail du sol, pas de désherbage chimique

TERROIR

Altitude : Entre 220 et 320m, donnant une maturité optimale

Exposition : Sud / Sud-est

Sol : Sols profonds sur « pierres bleues » altérées à faible profondeur et sols sur roches siliceuses variés et profonds

VIN

Couleur : Robe rubis brillant

Nez : Frais sur petits fruits rouges comme la groseille - Arômes floraux et épicés (pivoine, œillet, poivre) - Nez fondu et fin

Bouche : Croquante et réveillée, avec une pointe de menthe fraîche - Les tanins sont soyeux avec des arômes dominants de cerise, une note poivrée et une touche de vanille, typiques de l'appellation Julié纳斯.

Bon équilibre en bouche

ACCORDS METS + VINS

Sur des salades composées, volailles, charcuteries, fromages et en apéritif

Température de service : 14/15°C

