

# JULIÉNAS

## CUVÉE TRADITION

### 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

**Caractéristiques**: Vendanges issues de notre coteau de Bessay

**Densité** : 9200 pieds/ha

**Cépage** : Gamay noir à jus blanc

**Mode de conduite** : Taille en cordon avec enherbement

Désherbage mécanique

Travail du sol, pas de désherbage chimique

### TERROIR

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

**Exposition** : Sud

**Sol** : Sols profonds sur « pierres bleues » altérées à faible profondeur

### VIN

**Couleur** : Robe rubis brillant et reflets framboise

**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

