
Juliéna

Cuvée Tradition

Les Accords mets et vins

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

Température de service : 14/15°C

Vinification

Vendange : Maturité phénolique optimale
Tri à la vigne et au chai sur table de tri vibrante
Egrappage partiel

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

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

Potentiel de garde : Jusqu'à 7 ans

Vigne

Caractéristiques: Vendanges issues de notre coteau de Bessay

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

Terroirs : Sols 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
Bon équilibre en bouche

