

Juliéna Grande Mises

Juliéna

INFORMATION

Appellation : Beaujolais AOP

Cépage : gamay noir à jus blanc

Alcool : 13

Certification :

VINIFICATION

Méthode : Les raisins ont été encuvés, par gravité, en cuve béton.

Une macération en vendange entière a permis de mettre en valeur la structure du vin et sa minéralité.

Cette macération a duré une quinzaine de jours avec exclusivement des remontages et des délestages, avant le pressurage, pour extraire au maximum la structure et la couleur.

Le vin est élevé sur lies fines en cuve.

Filtration légère avant mise en bouteille.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6 x 75cl



TERROIR

Région Viticole : Nord du Beaujolais

Surface :

Type de sol : roches silicieuses, sol caillouteux

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Élégante robe arborant une couleur rubis intense aux reflets violacés

Nez : Nez délicat d'où émanent des arômes dominés par les fruits noirs et les épices.

Bouche : Cette cuvée toute en fraîcheur présente une agréable minéralité en bouche, avec une structure bien présente et des tannins soyeux.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : A boire plutôt frais, entre 15 et 18°C, pour découvrir la complexité des arômes séduisants de ce vin.

Accords mets et vins : Il accompagnera avec bonheur la poularde à la crème et aux morilles ainsi que les fromages.

Garde : Le Juliéna peut s'apprécier dans sa jeunesse. Il peut cependant se conserver plus de 5 ans.

