JULIENAS
TERRE D'EDEN
2021

En 2021, Aurélien BERTHELON vigneron et co-président de la cave a obtenu le label AB. Il s'emploie au quotidien à développer une viticulture plus durable et respectueuse de l'environnement en mêlant pratiques modernes et valeurs d'hier et d'aujourd'hui. Terre d'Eden est l'expression même de cette démarche, un retour aux sources, une préservation de la faune et de la flore et une perspective durable pour le futur.

COMPOSITION - PRODUCTION

TERROIR : Argiles alluvionnaires et caillouteuses.
CÉPAGE : 100% Gamay noir à jus blanc
VINIFICATION : Vendanges manuelles – Mise en cuve en grappes entières – macération carbonique : +/- 8 jours – contrôle des températures à 27/28°. Elevage sur lies fines en amphore et fût de chêne de 500 litres pendant 8 mois environ.

DEGUSTATION

Sa robe rubis aux reflets carmin révèle un nez complexe aux notes d'épices douces, fruits mûrs, compotés et légèrement toastés. En bouche, il est marqué par des tanins fins et fondus.
ROBE : Rouge légèrement tuilé.
NEZ : Une fine expression de fruits rouges et d'épices.
BOUCHE : Elégante par sa complexité aromatique et sa finesse.

SERVICE

ACCORDS METS & VINS : Volailles rôties, viandes rouges légères et fromages secs assortis.
TEMPÉRATURE DE SERVICE : 14°-15°
GARDE : 2 à 3 ans

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

JULIÉNAS CHAINTRÉ
VIGNERONS ASSOCIÉS

SICA CHÂTEAU DU BOIS DE LA SALLE • 69840 JULIÉNAS • FRANCE • Siège social : Tél. 33 (0)4 74 04 41 66 • Fax 33 (0)4 74 04 47 05
E-mail : contact@julienaschaintre.fr - Site : julienaschaintre.fr