

JULIENAS

SUBLIME

2022



Le Prix Bacchus récompense le meilleur des crus du Beaujolais de Saône et Loire (Saint Amour, Julié纳斯, Chénas, Moulin à Vent). Magnifique reconnaissance pour le travail effectué par l'ensemble de l'équipe de cave et des vignerons. Issues de vieilles vignes sur le lieu-dit « Croix-Rouge », les fruits sont gorgés de soleil donnant de la couleur et des arômes intenses.

COMPOSITION - PRODUCTION

TERROIR : Sols de sables limoneux issus de granite.

CÉPAGE : 100% Gamay noir à jus blanc

VINIFICATION : Vendanges manuelles – Mise en cuve en grappes entières – macération carbonique : +/- 10 jours – contrôle des températures à 27/28°. Elevage sur lies fines pendant 8 mois environ.

DEGUSTATION

Une robe violacée et un nez intense qui révèlent une expression harmonieuse de fruits noirs et rouges. En bouche, le vin est rond, suave et relevé d'une belle finale aux tanins fondus et notes épicées.

ROBE : Grenat aux reflets violacés.

NEZ : Un joli parfum de fruits rouges et noirs très expressif.

BOUCHE : Charnue et veloutée. Équilibrée entre une dominante fruitée et des tanins complexes.

SERVICE

ACCORDS METS & VINS : Viandes faisandées.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 15°-16°

GARDE : 7 à 8 ans

