

JULIENAS

RESERVE DE BEAUVERNAY
2022

Ce vin est issu du lieu-dit « Beauvernay », colline située sur les communes de Juliéas et Jullié. Fidèle à sa typicité, cette sélection de terroir révèle des tanins puissants.

COMPOSITION - PRODUCTION

TERROIR : Situé sur la colline qui porte son nom, le lieu-dit "Beauvernay" est composé d'anciennes roches volcaniques appelées communément "Pierres Bleues" : ce terroir dispose d'un ensoleillement remarquable grâce à son exposition Sud-Sud Ouest et produit des vins de caractères.

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

Développant des parfums de fruits mûrs et de kirsch. Elaboré principalement à base de vieilles vignes, c'est un vin qui allie charpente et souplesse. Son terroir singulier confère un véritable potentiel de garde.

ROBE : Grenat soutenu

NEZ : Frais et fruité

BOUCHE : Souple, suave, aux notes principales de fruits rouges

SERVICE

ACCORDS METS & VINS : Gigots et filets mignon.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 15°-16°

GARDE : 4 à 6 ans

