JULIENAS

Portant le nom du Château du Bois de la Salle, siège social de la cave, ce Juliénas est emblématique et historique dans la gamme. Offrant un vin sur le fruit et la fraîcheur il sera convaincre les amateurs de crus du Beaujolais.

COMPOSITION - PRODUCTION

TERROIR : Sols d'argiles sableuses et cuvettes d'alluvions récentes de la Saône.
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 en cuve inox pendant 7 mois. Mise en bouteille en janvier.

DEGUSTATION

Sa couleur et son nez particulièrement expressifs dévoilent un vin dominé par des saveurs fruitées persistantes et une finale poivrées qui se dessine en bouche. Ce Juliénas séduit par sa générosité et son élégance. Agréable dès ses premières années tout en conservant un bon potentiel de garde.
ROBE : Pourpre brillante
NEZ : Riche et complexe aux notes de framboise, mûre, cassis et nuances d'épices
BOUCHE : Marqué par une belle matière gourmande toute en rondeur et en longueur.

SERVICE

ACCORDS METS & VINS : Viandes mijotées, grillées.
TEMPÉRATURE DE SERVICE : 14°-15°
GARDE : 2 mois après ouverture

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