

# JULIENAS

## LES ARMOIRIES

### 2022

Issu de parcelles sélectionnées sur les hauteurs de la commune de Juliéнас. Ce Juliéнас exprime toute la typicité de son appellation. En hommage à Jules César duquel proviendrait le nom du Cru, il détient prestance, élégance et puissance.

#### COMPOSITION - PRODUCTION

**TERROIR :** Sélection historique de notre cave, les Armoiries est produite sur le lieu-dit "Les Capitans", un des climat les mieux exposés du cru Juliéнас. Les sols d'origines volcaniques argilo-schisteux peu profonds confèrent aux raisins une remarquable maturité.

**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 en cuve pendant 7 mois environ. Mise en bouteille février/mars.

#### DEGUSTATION

Une harmonie complète au nez et en bouche : charnu, discrètement épicé. Ce vin est doté d'une belle persistance aromatique et de tanins denses. Un Juliéнас portrait même de l'appellation.

**ROBE :** Pourpre aux teintes violines intenses.

**NEZ :** Complexe, exprimant les fruits rouges, les épices et une touche de fruits secs.

**BOUCHE :** Equilibrée et soutenue, discrètement épicée avec une belle longueur.

#### SERVICE

**ACCORDS METS & VINS :** Petits gibiers et viandes en sauce.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** 15° -16°

**GARDE :** 3 à 4 ans

