

JULIENAS

\3y.lje.na\

SUBLIME

2023



Issues de vieilles vignes sur le lieu-dit « En Rizières », ces vignes sont exposées très favorablement sur des sols alluvionnaires ce qui donnent des fruits gorgés de soleil donnant de la couleur et des arômes intenses. Cette cuvée est une belle représentation de la richesse de ce terroir.

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 : 16°-17°

GARDE : 6 à 7 ans

