

JULIENAS

\zy.lje.na\

EXPRESSION FÛT DE CHÊNE 2023

L'idée d'extraire tout le potentiel de son terroir par son élevage marqué en fût de chêne confère à ce Julié纳斯 un caractère affirmé. Il réjouira les amateurs de vins opulents et raffinés.

COMPOSITION - PRODUCTION

TERROIR : Sols de sables limoneux et alluvions récentes de la Saône.

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 fûts neuf et de 2/3 ans pendant 12 mois environ avant assemblage pour la mise en bouteille.

DEGUSTATION

Ce Julié纳斯 élevé en fût de chêne offre un joli boisé qui accompagne une expression aromatique fruitée et poivrée. Une finale longue et harmonieuse conclut la dégustation.

ROBE : Rouge brun aux nuances cuivrées.

NEZ : Fin et typé sur des senteurs de chêne, de fruits secs et d'épices.

BOUCHE : Charpentée et ferme. La matière emplit bien la bouche par sa rondeur et ses tanins puissants.

SERVICE

ACCORDS METS & VINS : Viandes mijotées et gibiers.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 15°-16°

GARDE : 4 à 6 ans

