

JULIENAS \ʒy.lje.na\ HERITAGE 1961 2024



Cette cuvée a été réalisée en hommage aux créateurs et ambassadeurs de la Cave de Julié纳斯. Les raisins sont délicatement choisis au sein des plus beaux terroirs de Julié纳斯, notamment sur le climat « Les Mouilles ». Exposées plein sud sur les hauteurs du village les vignes bénéficient d'un excellent ensoleillement qui confère au vin toute sa concentration et sa richesse.

COMPOSITION - PRODUCTION

TERROIR : Sols d'origine granitique et caillouteux.

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°. Mise en bouteille février/mars.

DEGUSTATION

Riche en couleurs et en arômes, ce Julié纳斯 dévoile un bouquet expansif de notes de fruits noirs, d'épices intenses et une touche florale. Charnu et chaleureux en bouche, il développe une belle longueur grâce à des tanins puissants et élégants. Un Julié纳斯 qui a du corps, idéal en vin de garde.

ROBE : Grenat soutenu presque noir.

NEZ : Profond et concentré en arômes de fruits noirs et de notes poivrées.

BOUCHE : Structurée, dense où se mêlent harmonieusement épices, fruits et tanins.

SERVICE

ACCORDS METS & VINS : Canard et viandes à sauces relevées.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 15°-16°

GARDE : 7 à 8 ans

