

JULIENAS

LES ARMOIRIES

2022

Issu de parcelles sélectionnées sur les hauteurs de la commune de Julié纳斯. Ce Julié纳斯 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 Julié纳斯. 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 Julié纳斯 pourrait 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 : Équilibrée 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



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

