

Château de Julié纳斯



Julié纳斯 *Beaujolais* - Tradition -

A l'origine

Cette cuvée parcellaire provient de notre coteau de Bessay.

De la vigne ...

Densité de plantation : 6 250 pieds/ha.

Age moyen des vignes : 30 ans.

Lieu-dit : « Bessay ».

Nature des sols : sol profond de pierres bleues.

Altitude : 320m.

Exposition : Sud-Est.

Viticulture : Agriculture Biologique et domaine certifié Terra Vitis.

Vinification : Véritable macération carbonique pendant 8 jours avec contrôle de la température

Elevage : en foudre centenaire afin de donner au cru toute sa finesse et sa rondeur

... à la dégustation

Robe rubis avec de jolis reflets roses. Nez frais de petits fruits comme la framboise. Arômes floraux et épicés. Bouche croquante et fraîche. Très belle longueur.

Accords avec les mets

Salade composée, volailles, charcuterie, fromages de chèvre ou alors tout simplement à l'apéritif.

Infos pratiques

- ✪ Fruité gourmand
- ✪ **Potentiel de garde**
0 - 5 ans
- ✪ **Service**
à partir de 13°C



« Notre château date du XIIIème siècle. Ancienne propriété des seigneurs de Beaujeu, nos authentiques caves voutées datent de 1744. Depuis 1990, ma femme Aurélie et moi donnons vie à des cuvées uniques en Julié纳斯. Nos vignes représentent le plus grand vignoble de cette appellation. »

Aurélie et Thierry Condemine



Artisan-Vigneron membre de :



TERROIRS ORIGINELS
BEAUJOLAIS MACONNAIS