



JuliénaS *Beaujolais* - Le Griottier -

A l'origine

Cette cuvée est issue de deux parcelles reliées entre elles par un beau griottier...

De la vigne ...

Superficie du vignoble : 0,8 ha.

Densité de plantation : 10000 pieds/ha.

Age moyen des vignes : 50 ans.

Lieu-dit : « Le Côteau des Chanoriers ».

Nature des sols : Granitique.

Altitude: 310m.

Exposition : Ouest.

Viticulture : Taille en gobelet. Soins de la vigne avec des produits agréés Agriculture Biologique. Vignes enherbées..

Vinification : Vinification carbonique sans soufre. Macération longue (15 jours) et grillage des cuves..

Elevage : 9 à 12 mois en cuve sur lies fines.

... à la dégustation

Robe grenat profonde aux reflets violets. Les fleurs et les cerises se mêlent au nez, en bouche les fruits noirs se finissent avec une belle minéralité. Belle longueur en finale

Accords avec les mets

Tournedos de veau, andouillette grillée au barbecue, camembert.

Infos pratiques

- ✦ Vin de garde "gourmand"
- ✦ **Potentiel de garde** 0 - 15 ans
- ✦ **Service** à partir de 13°C

« Mon domaine est situé sur la commune de Jullié au pied du cru JuliénaS et sur le terroir des Beaujolais Villages. Les sols granitiques des coteaux du domaine, l'âge des vignes et la densité de plantation permettent au Gamay noir à jus blanc de produire des vins fruités et charpentés de très bonne garde.. »

Franck BESSON

