



PASCAL AUFRANC

JULIÉNAS

Les Crots

Raffiné & Équilibré | Fine & Balanced



Sols argilo-sablonneux.
Enherbement et lutte raisonnée.

Sandy-clay soils.
Grassing and sustainable weed control.



100% Gamay
Vendanges manuelles

100% Gamay
Hand-picked harvests



Cuvaison 8-10 jours en cuve grillée.
Élevage en cuve de 8 à 10 mois.

Cuvaison 8-10 jours en cuve grillée.
Élevage en cuve de 8 à 10 mois.



Viandes rouges en sauce, gibiers, plats de terroir, plats épicés, fromage de chèvre, desserts chocolat noir ou café.

Viandes rouges en sauce, gibiers, plats de terroir, plats épicés, fromage de chèvre, desserts chocolat noir ou café.



Degrés alcool : 12%
A déguster A déguster entre 13° et 15°

Alcohol content : 12,5%
To be enjoyed Best enjoyed between 13° and 15°



Potentiel de garde Entre 3 et 5 ans dans de bonnes conditions

Storage potential Between 3 and 5 years in good conditions

Fruité Fruity	■ ■ ■ ■ ■
Structure Structure	■ ■ ■ ■ ■
Fraîcheur Freshness	■ ■ ■ ■ ■
Boisé Woody	■ ■ ■ ■ ■