

JULIÉNAS

Les Crots

Pascal Aufranc

Raffiné & Équilibré

Vinification : titre de la page

Cuaison 8-10 jours en cuve grillée.

Élevage en cuve de 8 à 10 mois.

COULEUR / TYPE

Rouge

ORIGINE DE LA CUVÉE

This wine from the clay soils of the "Les Crots" terroir expresses aromas of cherry and morello cherry. takes its name from these magnificent trees that are cherry trees. They have always bordered my plots of vines. Their twisting flowering branches bend to meet the vines which open up to the sky. I put a lot of heart into my work and I have always favored patience and observation, my farming methods are as respectful as possible of the environment, isolated, I can carry out this reasoned choice.

ACCORDS METS ET VINS

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

POTENTIEL DE GARDE

Plus de 5 ans dans de bonnes conditions

MARCHÉ(S)

France Export

PRODUIT PAR

Pascal Aufranc

