

JULIÉNAS

Les Chers

Pascal Aufranc

COULEUR / TYPE

Rouge

ORIGINE DE LA CUVÉE

Puissant structuré

J'ai voulu sur cette cuvée apporter plus de finesse et supprimer l'élevage en bois, après plusieurs expérimentations j'ai choisi une cuve oeuf perméable comme un fût. Un avantage supplémentaire puisque les lies ne se posent pas et enrichissent le vin pendant l'élevage, qui dure entre 12 et 14 mois. 3 terroirs (les Crots, les Capitans & les Chers) minutieusement sélectionnés et assemblés pour leur complémentarité dont celui « des Chers » qui est constitué de pierres bleues, ce qui apporte au vin plus de minéralité et une puissance supplémentaire.

ACCORDS METS ET VINS

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

Température de service entre 13° et 15°

POTENTIEL DE GARDE

Plus de 5 ans

MARCHÉ(S)

France Export

PRODUIT PAR

Pascal Aufranc

