

JULIÉNAS

Le Clos Du Fief

Franck Besson

COULEUR / TYPE

Rouge

ORIGINE DE LA CUVÉE

Puissant structuré

A l'époque féodale, un fief était la propriété d'un seigneur. C'est le cas pour ces très vieilles vignes (près de 100 ans) qui tirent leur nom "Clos du Fief" de cet ancien héritage. Ce vin est très révélateur du terroir du cru Julié纳斯. En effet, il doit attendre 2 à 3 ans d'élevage pour que soit appréciée sa qualité. Son passage en barrique contribue à parfaire ses tanins.

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)

Export

PRODUIT PAR

Franck Besson

