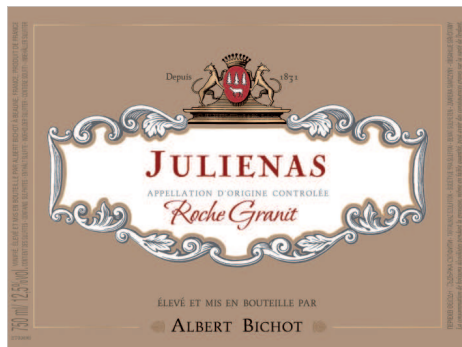


JULIÉNAS "ROCHE GRANIT"



Beaujolais

La vigne :
 Sols granitiques de pierres roses

Gamay

Vinification :
 Cuves inox thermorégulées
 10 jours

AOC Village

Elevage :
 100 % en cuves
 8 à 9 mois

Cette appellation se situe au nord du Beaujolais, sur les communes de Julié纳斯, Emeringnes, Jullié et Pruzilly. Les vignes sont plantées sur des granites et alluvions anciens, bien drainés et bien exposés vers le levant. Les vins de Julié纳斯 offrent une belle minéralité, une solide structure tannique ainsi que de jolis arômes de fleurs et d'épices.

Dégustation

Sa minéralité lui apporte une belle fraîcheur, un fruité tonique, il développe des notes de bonbon, d'herbes aromatiques et de fruits sauvages. En bouche, ce vin est ample, charnu, et bien équilibré. Quant à la finale, elle est longue et parfumée.

Accords mets/vins

Il accompagnera vos belles pièces de viandes rouges rôties et les fromages légers.

Service et garde

Servir à 14°C.

Il peut se conserver 5 à 6 ans voire davantage.

