

Julié纳斯 "Beauvernavy"



Région : Beaujolais

Millésime : 2021

Appellation : Julié纳斯

Cépage : Gamay

Climat : Beauvernavy

Degré d'alcool : 13,5°

Vinification :

Vieilles vignes en coteaux vendangées à la main. Vendange éraflée, encuvage gravitaire, vinification en cuve béton, extraction par remontage et pigeage. Macération de 12 à 15 jours à température moyenne de 23°.

Elevage :

100% en cuve

Commentaire de dégustation :

Issu de sols constitués de roches volcaniques bleutées schisteuses, ce julié纳斯 s'exprime par de petits fruits noirs, myrtilles, accompagnés de notes poivrées et de kirsch. Une bouche friande aux notes de griotte avec une finale équilibrée et des tanins soyeux.

Potentiel de garde :

5 - 7 ans

Température de service :

15 - 17°C

Suggestions accords mets et vin :

Volaille, viandes blanches