



CHÂTEAU DE JULIÉNAS  
DEPUIS 1582

# FLEURIE

## CUVÉE « LES MORIERS »



*Un vin issu d'une parcelle du climat « Les Moriés », porté sur le fruité et la minéralité  
Raisins égrappés de 30 à 50 %, élevage de 8 mois en foudre*

### Les Accords Mets et Vins

Viandes rouges et blanches grillées (côte de bœuf, pavé de rumsteck), barbecue, fondue bourguignonne, fromages (notamment de chèvre), cuisines d'été (salades composées) ou à l'apéritif

### Le Vin

**Couleur** : Robe rubis foncé

**Nez** : Frais dès le premier abord, le nez dévoile des notes de fleurs, de raisins frais et de fruits rouges

**Bouche** : Agréable, la bouche révèle rapidement la finesse, soutenue par des tanins soyeux  
L'ensemble est bien construit avec une belle palette aromatique en bouche  
On retrouve des arômes frais et floraux très persistants en final

### La Vigne

**Caractéristique** : Parcelle unique d'1hectare

**Cépage** : Gamay noir à jus blanc

**Mode de conduite** : Taille en gobelet

Désherbage mécanique

Travail du sol

### Le Terroir

**Altitude** : 250 m, donnant une maturité optimale

**Exposition** : Sud / Sud-est

**Terroir** : Sols peu caillouteux des piémonts et alluvions anciennes

### La Vinification

**Vendange** : Manuelle avec recherche de maturité phénolique optimale

Tri à la vigne et au chai sur table de tri vibrante

**Cuaison** : 7 à 9 jours, température contrôlée en permanence

**Elevage** : Foudre pendant 8 mois afin de donner au cru toute sa finesse et sa rondeur

