



CHÂTEAU DE JULIÉNAS
DEPUIS 1582

JULIÉNAS

CUVÉE LE CLOS



Un vin issu d'une parcelle attenante au Château, entourée de murs, avec une recherche très pointue de la maturité

Raisins de 30 à 50 % égrappés, élevage de plus d'un an en foudre

Les Accords Mets et Vins

Viandes rouges (côte de bœuf, rumsteck), gibiers, fromages fermiers (Fourme d'Ambert, Saint-Nectaire, fromage de chèvre), cuisines légèrement épicées (asiatique)

Le Vin

Couleur : Robe cerise profonde

Nez : Puissant dès le premier abord, le nez dévoile des notes de réglisse, de raisins secs, de fruits cuits et toute une gamme d'épices douces qui trouvent leur place parmi les arômes boisés (cacao et praline)

Bouche : Très charnue en attaque, la bouche révèle rapidement sa puissance, soutenue par des tanins longuement affinés en fût

L'ensemble est bien construit avec une belle maturité aromatique en bouche

Les arômes boisés en fin de bouche donnent beaucoup de longueur à ce vin

La Vigne

Caractéristique : Parcelle unique de 2 hectares

Cépage : Gamay noir à jus blanc

Mode de conduite : Taille en gobelet

Le Terroir

Altitude : Entre 200 et 250 m, pour une maturité optimale

Exposition : Sud / Sud-est

Terroir : Sols sur « pierres bleues » altérées profondes

La Vinification

Vendange : Maturité phénolique optimale

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

Cuvaison : 9 à 11 jours

Contrôle de température très exigeant

Elevage : Foudre pendant 18 mois afin de donner au cru toute sa finesse, sa rondeur et son subtil goût boisé

