



CHÂTEAU DE JULIÉNAS  
DEPUIS 1582

# JULIÉNAS

## CUVÉE CLAUDE CONDEMINE



### 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 rouge intense où persistent encore quelques reflets pourpres

**Nez :** Le nez est puissant et complexe, avec un mélange de fruits rouges à noyaux et de fleurs épicées (lys, pivoine), soutenu en fond par des arômes de cuir et cacao

Il faut prendre le temps de l'aérer délicatement dans le verre pour apprécier la diversité aromatique qu'il développe

**Bouche :** L'attaque en bouche est ronde et présente une bonne amplitude

Les arômes sont avant tout dominés par la cerise à l'eau-de-vie, auxquels succèdent des notes de vanille et de caramel, rappelant subtilement l'élevage en fût

Les tanins présents surtout en fin de bouche sont encore imprégnés de jeunesse, signe d'une bonne aptitude au vieillissement

La finale reste fraîche et réveillée avec une note légèrement pimentée

### La Vigne

**Caractéristiques :** Vignes vieilles de plus de 50 ans

**Cépage :** Gamay noir à jus blanc

**Mode de conduite :** Taille en gobelet avec enherbement

### Le Terroir

**Altitude :** 200 et 250 m, donnant une maturité optimale

**Exposition :** Sud / Sud-est

**Terroir :** Sols sur roches siliceuses variées profondes et sols sur granite profond

### La Vinification

**Vendange :** Maturité phénolique optimale

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

**Cuaison :** 9 à 11 jours

Contrôle de température très exigeant

**Elevage :** Elevage en fût de chêne de 5 à 10 vins pendant 12 mois

Cuvée élaborée uniquement à partir de vin de presse

