



CHÂTEAU DE JULIÉNAS  
DEPUIS 1582

# JULIÉNAS

## CUVÉE PRESTIGE



### Les Accords Mets et Vins

Viandes grillées, charcuteries, fromages au lait de vache

### Le Vin

**Couleur** : Robe rubis reflets violacés

**Nez** : Le nez se révèle discret, avec un caractère fruits à l'eau-de-vie

Les notes florales apportent de la délicatesse autour de la rose framboisée et du lilas

**Bouche** : La bouche charnue et ample donne une belle matière

Arômes complexes autour des notes de cacao amer et de cerise

### La Vigne

**Caractéristiques** : Vendanges sélectionnées sur les plus vieilles parcelles de l'exploitation (70 ans et plus)

**Cépage** : Gamay noir à jus blanc

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

### Le Terroir

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

**Exposition** : Sud-est

**Terroirs** : Sols sur roches siliceuses variées profondes

### La Vinification

**Vendange** : Maturité phénolique optimale

Tri à la vigne et au chai (table de tri vibrante)

Egrappage partiel afin de permettre une longue maturation

**Cuaison** : 9 à 11 jours

Contrôle de température très exigeant

**Elevage** : Sous bois de plusieurs vins

