



CHÂTEAU DE JULIÉNAS
DEPUIS 1582

JULIÉNAS

CUVÉE TRADITION



Les Accords mets et vins

Sur des salades composées, volailles, charcuteries, fromages et en apéritif

Température de service : 14/15°C

Le Vin

Couleur : Robe rubis brillant et reflets framboise

Nez : Frais sur petits fruits rouges comme la groseille

Arômes floraux et épicés (pivoine, œillet, poivre)

Nez fondu et fin

Bouche : Croquante et réveillée, avec une pointe de menthe fraîche

Les tanins sont soyeux avec des arômes dominants de cerise, une note poivrée et une touche de vanille

Bon équilibre en bouche

La Vigne

Caractéristiques : Vendanges issues de notre coteau de Bessay

Cépage : Gamay noir à jus blanc

Mode de conduite : Taille en cordon avec enherbement

Désherbage mécanique

Travail du sol

Le Terroir

Altitude : Entre 220 et 320 m, donnant une maturité optimale

Exposition : Sud

Terroirs : Sols sur « pierres bleues » altérées à faible profondeur

La Vinification

Vendange : Maturité phénolique optimale

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

Egrappage partiel

Cuaison : + ou - 9 jours

Contrôle de température très exigeant

Elevage : En foudre, afin de donner au cru toute sa finesse et sa rondeur

