



ORIGINE/ APPELLATION : Beaujolais /AOC Julié纳斯

CEPAGE: 100% Gamay noir à jus blanc

TAILLE : gobelet

DENSITE : 8 000 à 10 000 pieds/ha

RENDEMENT MOYEN : 40 - 45 hl/ha

VENDANGES : manuelles

CARACTERISTIQUES DU TERROIR :

Julié纳斯 est situé à l'extrême Nord-Ouest du Beaujolais, bordé au Sud par l'appellation Chénas et au Nord-Est par celle de Saint-Amour. L'appellation s'étend sur quatre communes : Julié纳斯, Jullié, Emeringes et Pruzilly. Le climat « Les Mouilles » se situe au dessus du village de Julié纳斯, exposé plein sud. Issu d'un sol argileux, il s'apprécie aussi bien jeune, qu'après quelques années de bouteille où il supporte très bien la marque du temps.

NOTES DE DEGUSTATION :

Issue de vieilles vignes, cette cuvée à la robe rouge sombre a des parfums puissants et frais de fruits rouges : groseille, framboise.

La bouche riche et charnue révèle un bon équilibre.

Servir à 15 - 16 ° sur une grillade de bœuf, une noix de veau et tout particulièrement sur un coq au vin.

Garde de 5 ans et plus dans une bonne cave.



Jean-Marc et Eric Pardon

