

Julié纳斯

100% gamay

Sol : Granitique et trace de schiste

Situation : Nos parcelles sont situées à Pruzilly sur des coteaux très pentus situés à l'est

Vinification et élevage :

Nos vignes sont vendangées à la main. Ils sont vinifiés en vendanges entières, cuvés et remontés soigneusement tous les jours pendant une dizaine de jours pour donner du corps et de la matière à nos vins. Ils sont ensuite élevés en cuve pendant 9 mois minimum en fonction des millésimes.

Temps de garde conseillé : 6 à 8 ans

Dégustation : C'est un vin charnu, avec une belle construction, de la finesse et de la profondeur. En bouche, nous avons des belles notes de fruits rouges et noirs.

Nous vous conseillons de le déguster avec une viande rouge ou un beau gibier à plume. Les fromages tels que le « Beaufort » ou le « Neufchâtel » sont aussi de belles rencontres avec notre Julié纳斯.

