

JULIÉNAS

Appellation d'Origine Protégée

Domaine de La Croix Rouge

REGION

France / Bourgogne / Beaujolais

CEPAGE Gamay Noir

SOL

Sol argileux et caillouteux d'origine primaire.

VINIFICATION & ELEVAGE

Vendanges manuelles exclusivement. Grappes entières déversées dans les cuves de fermentation, sans égrappage ni foulage. Fermentation traditionnelle longue avec chapeau immergé, d'une durée de 10 à 12 jours pour une extraction maximum des tanins.

NOTES DE DEGUSTATION

Paré d'une robe cerise brillante, ce vin offre au nez des arômes de cerises noires et de fruits confits entremêlés de quelques notes épicées. Une bouche ample, des petits tanins veloutés et une longueur en bouche apporte toute la gourmandise à ce Julié纳斯.

ACCORDS METS & VINS

Sur des viandes grillées, un osso bucco ou encore avec le célèbre coq au Julié纳斯. Après quelques années, il accompagnera merveilleusement les viandes de caractère : pintade, pigeon et petits gibiers.

TEMPERATURE DE SERVICE de 15 à 18 °C

DOMAINE

Le Domaine de la Croix Rouge est exploité de père en fils par la famille Granger depuis 2 siècles. Les vignes s'étendent sur 18 hectares et sont taillées en gobelet.

