

COLLIN BOURISSET

DEPUIS 1821

JULIÉNAS

Appellation d'Origine Protégée

Gamme SIGNATURE

REGION

France / Bourgogne / Beaujolais

CEPAGE Gamay Noir

SOL

Sur la commune de Juliénas, les vignes orientées Est et Sud-Est sont plantées sur des terrains à dominante argileuse sur un socle granitique.

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

Robe rubis foncé. Arômes de pêche et de petits fruits rouges (cassis, fraise) avec des notes épicées. C'est un vin solide, à consommer entre 2 et 8 ans.

ACCORDS METS & VINS

Servir sur des viandes grillées, un osso bucco sans oublier le célèbre coq au Juliénas. Après quelques années, il accompagnera merveilleusement les viandes de caractère : pintade, pigeon et petits gibiers.

TEMPERATURE DE SERVICE de 15 à 18 °C

DOMAINE

Fidèles à l'esprit de leurs fondateurs en 1821, Henri Collin et Louis Bourisset s'associent dès le début du XXème siècle à la tête de la maison éponyme. Véritable pionnier dans bien des domaines, vinificateur du domaine historique des Hospices de Romanèche Thorins, la maison Collin Bourisset n'a toujours eu qu'un seul but : extraire des plus beaux coteaux les meilleurs vins du Beaujolais et de la Bourgogne.

