

## JULIÉNAS

*Appellation d'Origine Protégée*

### Les Vieilles Roches

#### REGION

France / Bourgogne / Beaujolais

**CEPAGE** Gamay Noir

#### SOL

Sur la commune de Juliénas, les vignes orientées Est et Sud-Est sont plantées sur des sols argileux 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 et fraise) avec des notes épicées. C'est un vin solide, à consommer entre 2 et 8 ans.

#### ACCORDS METS & VINS

Après quelques années, il accompagnera merveilleusement les viandes de caractère : pintade, pigeon et petits gibiers.

**TEMPERATURE DE SERVICE** de 15 à 18 °C

**GARDE** 2 à 8 ans

#### 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.*

