

JULIENAS

« La Petite Cabane »

Vin ample et généreux



Domaine de Gry-Sablon

🍇 Secrets de la Cuvée

Cette parcelle sur le coteau sud de « Bessay » bénéficie d'une exposition exceptionnelle, c'est peut-être la raison de la présence d'une « petite cabane » au centre de la vigne. Cette cuvée est issue de la vigne qui entoure La Petite Cabane. La robe est d'un rubis foncé, le nez s'ouvre sur des notes de petits fruits noirs, avec une touche minérale. Ce Julié纳斯 possède du caractère en bouche, de la puissance avec des tanins fondus.



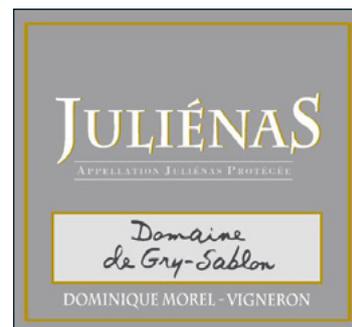
★ Les Mets

Coq au vin, œuf en meurette, andouillette à la moutarde, magret de canard grillé, gibier à plume, entrecôte poêlée, gibiers et viandes rouges en sauce, jarret de porc, jambon de sanglier braisé, fromage aux noix, de chèvre, fondue au chocolat.



🗨 Le Service

Température de dégustation	15 °C
Optimum de dégustation	entre 1 et 8 ans
Conseil du vigneron	- entre 1 et 4 ans pour son côté ample et fruité. - entre 4 et 8 ans pour une maturité complète.
Température de conservation conseillée	entre 10 et 14 °C



Fiche Technique

Histoire de l'appellation

La vocation viticole de Julié纳斯 remonterait à plus de deux mille ans et il est certain qu'à la période gallo-romaine des ceps étaient sur ces coteaux. Julié纳斯 doit d'ailleurs son nom à Jules César lui-même !!

La naissance de l'appellation Julié纳斯 date du 11 mars 1938.

Le Vignoble

Cépage : Gamay noir.

Première récolte du Domaine en Julié纳斯 : 1991.

Cette parcelle le « Bessay » est située sur le coteau sud au-dessus du village sur un sol granitique très faiblement argileux mais qui a la particularité d'être entièrement recouvert de petits cailloux gris.

La vigne est conduite en taille gobelet sur une forte densité de plantation (8.500 pieds / ha).

Le vignoble est en culture raisonnée.

Age moyen de la parcelle : 70 ans.

La Vinification

La récolte manuelle bénéficie de la vinification traditionnelle Beaujolaise en grappe entière à 60 %, égrappage pour 40 %.

La macération est de 10 à 15 jours.

Remontage et pigeage en fin de macération.

La régulation thermique de nos cuves inox nous permet une vinification généralement sans sulfite.

L'élevage sur lies fines est de 5 à 6 mois en cuves inox.

Après une stabilisation naturelle par le froid, la mise en bouteille est réalisée sur le Domaine.

Domaine de Gry-Sablon

Les Chavannes - 69840 ÉMERINGES - Tél : (33) 04 74 04 45 35 / Fax : (33) 04 74 04 42 66

www.gry-sablon.com