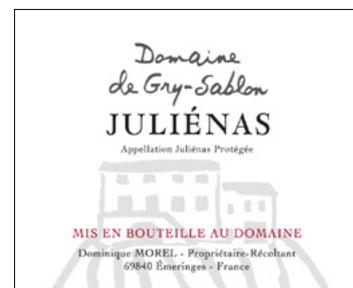




🍇 Secrets de la Cuvée

Après 7 années d'étude œnologique en Bourgogne (Beaune et Dijon), Dominique a été conquis par le virus des grands vins de garde et a élevé cette cuvée dans la pure tradition Bourguignonne (ou Beaujolaise des années 1950 alors que le prix des Julié纳斯 côtoyait ceux des crus de Bourgogne).

Cette cuvée présente une robe grenat foncé, les arômes discrets expriment des notes torréfiées, de vanille, pivoine. Remarquable richesse en bouche avec des tanins puissants et une longueur onctueuse, très légèrement boisée. Un vin racé avec du caractère.



★ Les Mets

Coq au vin, œuf en meurette, andouillette à la moutarde, magrets de canard grillés, 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	16 °C
Optimum de dégustation	entre 2 et 12 ans voir plus selon millésime
Potentiel de garde	de 10 à 15 ans
Conseil du vigneron	- entre 2 et 4 ans pour son côté puissant et intense. - entre 4 et 12 ans pour une maturité complète.
Température de conservation conseillée	entre 10 et 14 °C

Fiche Technique

Histoire de l'appellation

La vocation viticole de Juliénas remonterait à plus de deux mille ans et il est certain qu'à la période gallo-romaine des ceps étaient sur ces coteaux. Juliénas doit d'ailleurs son nom à Jules César lui-même !! La naissance de l'appellation Juliénas date du 11 mars 1938.

Le Vignoble

Cépage : Gamay noir

Première récolte du Domaine en Juliénas : 1991.

Cette parcelle le « Bessay » est située sur le coteau sud au-dessus du village sur un sol granitique très faiblement argileux mais qui à 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 raisonné.

Age moyen de la parcelle : 70 ans.

La Vinification

La récolte manuelle bénéficie de la vinification traditionnelle Beaujolaise en grappe entière à 30 %, égrappage pour 70 %.

La macération est de 12 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 10 à 11 mois en fût de chêne.

Les fûts sont achetés après un vin auprès des plus prestigieux domaines Bourguignons.

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