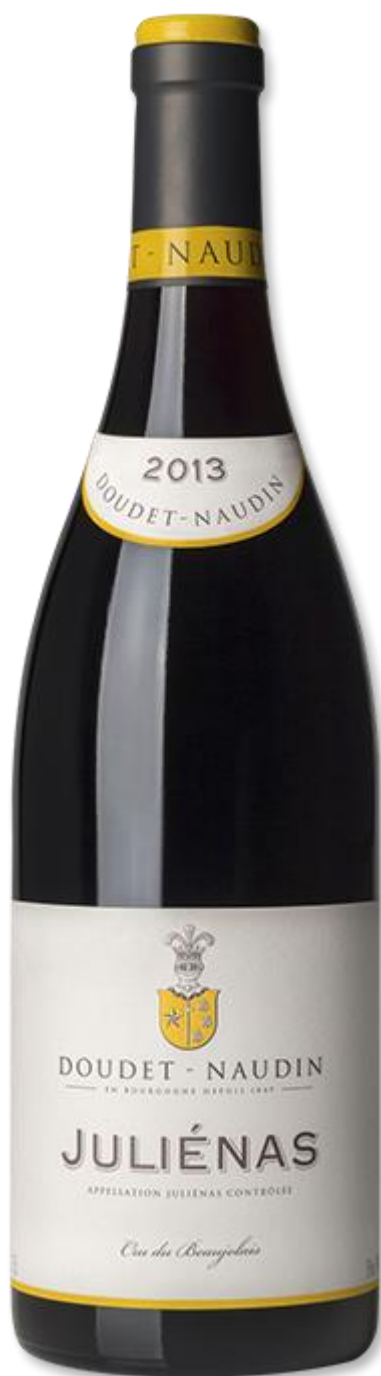




DOUDET - NAUDIN
— EN BOURGOGNE DEPUIS 1849 —

JULIÉNAS



CEPAGE

Gamay

VIGNOBLE

Parmi les 10 crus du Beaujolais, l'appellation Julié纳斯 se développe sur 4 communes et sur une surface totale de 594 ha. Ces vins sont réputés de bonne garde et son souvent de bonnes surprises par rapport à ses voisins parfois plus connus (Moulin à Vent, Saint Amour....)

LE SOL

Principalement composé de terrains sédimentaires avec des alluvions (marnes granitiques).

VINIFICATION ET ELEVAGE

Traditionnelle. Vendange manuelle et macération en cuves thermo-régulée pendant 10 jours. Elevage en cuve inox pendant 9 mois.

DEGUSTATION

Doté d'une jolie robe rubis profonde et concentrée, son parfum fruité est mûr. La bouche est à la fois gourmande et concentrée. De bonne constitution, son équilibre permet d'apprécier à la fois la finesse du fruit et son origine laissant deviner une bonne constitution confirmée par ses tannins fins et précis. L'ensemble se termine sur une finale légèrement épicée et des notes de réglisse et de sous-bois.

GARDE ET SERVICE

A boire jeune ou à garder jusqu'à 5 ans. Température de service : 13-14°C.

Il accompagne volontiers les charcuteries et les viandes rouges mais aussi une andouillette ou un civet de lapin avec succès. Le gibier à plume, après 3/4 années de vieillissement sera aussi un bon compromis.