

Juliéнас « Le Clos »

Cépage : Gamay.

Vignoble :

Le site : tout au nord de la région beaujolaise, l'un des dix crus de l'appellation. Le vignoble est en forte pente.

Histoire & tradition :

Le premier climat de la région à avoir été exploité dans l'Antiquité, alors que les autres restaient couverts de châtaigniers.

Il tiendrait son nom de Jules César lui-même.

Le sol : un mélange de granit et de manganèse.

Viticulture :

Densité de plantation : 9 000 pieds/ha afin de maîtriser la vigueur du cépage.

Taille : gobelet, très courte, permet de maîtriser les rendements.

Vinification :

Vendanges : manuelles.

Méthode : traditionnelle Beaujolais, semi-carbonique, en grappe entière.

Macération : 6 à 10 jours.

Elevage : en cuve.

Dégustation :

De la finesse et de la profondeur. Une belle couleur à reflets framboise, un bouquet étonnamment élégant, avec des notes de fruits sauvages. En bouche, le vin est charnu, avec une belle construction. La fin de bouche est longue et parfumée".

Service :

Température : 14°C.

Consommation : 2 à 6 ans

