

Juliéнас « Cuvée Louise »

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.

Viticulture :

Le sol : un mélange de granit et de manganèse.

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 : 9 à 12 jours pour rendre la cuvée plus puissante.

Elevage : en fûts de chêne de 1 à 3 vins durant 11 à 12 mois.

Dégustation :

Un vin charpenté sans dureté. La robe est d'un beau rouge intense.

Le nez est puissant, avec des arômes de fruits confits évoluant vers des nuances épicées et musquées avec l'âge.

Dans la jeunesse, la bouche est assez charpentée.

La persistance des arômes est longue, elle rappelle les fruits confits du premier nez.

Service :

Température : 14°C.

Consommation : 2 à 6 ans

