



FICHE TECHNIQUE

Juliéna's 'Inspiration'

Région / Region: Beaujolais

Appellation: AOC Juliéna's, Cru du Beaujolais

Cépage / Grape: Gamay Noir à jus blanc (100%)

Superficie / Surface: 2 Ha **Terroir/Location:** Les Mouilles

Age de la vigne / Age of vines: 55 ans/years

Géologie du sol / Underground: Granite rose

Rendement / Yield: 40HI /Ha

Vendange / Harvest: Manuelle / Carefully hand picked.

Mode de culture / Cultural Method: HVE3 Agriculture raisonnée / Integrated farm management.

Type de vinification / Vinification: Traditionnelle, 75% égrappé, 10 jours de macération/ traditional, 75% destemmed 10 days of maceration .

Elevage / Aging: Fût de chêne 12 mois / Oak barrels 12 months

Garde / Storing: 8 à 10 ans / 8 to 10 years

Alcool / Alcohol: 14% vol.

Contenance / Content: 0.75 L

Commentaire / Comments: Une cuvée typée, avec de la souplesse, équilibre entre fruit et notes boisées. Robe rubis grenat profond. Vin structuré (élevage en fûts) et soutenu, des tannins canailles et ronds. De belles notes de cerises confites et de réglisse. *A distinctive cuvée, with a nice roundness, balance between fruit and woody notes. Deep ruby garnet color. Structured wine (matured in barrels) and sustained, raw and round tannins. Beautiful notes of candied cherries and licorice.*

Service /Accords vin-mets : Se déguste de 16°C avec des plats de viandes en sauce, Coq au Vin, gibier sauce poivrée. *Serve between 16-18°C with a nice meat and a sauce, Coq au vin, Wild with peppery sauce.*

