



Juliéna « Les Mouilles »

2019

Cépage : 100 % Gamay (plantation : 1979) **Surface** : 34 ares

Rendement : 26 hl/ ha

Sols : Coteau Sud sur sol de pierres bleues.

Type de culture : Biologique (en cours de certification)

Vinification : vendanges manuelles, 20 jours de macération carbonique en grappes entières, levures indigènes. Élevage de 6 mois en vieux fût.

SO2 total : 41 mg/l.

Notes de dégustation :

Robe d'un beau rouge rubis éclatant.

Nez de fruits rouges où domine la groseille.

En bouche : charnu, ce Juliéna révèle des saveurs gourmandes sur des notes de pivoine fraîche. Les tanins sont expressifs et équilibrés.

Suggestion mets -vin : idéal avec une terrine de lapin aux olives, un carrot cheese-cake., et pourquoi pas à l'apéritif !

