

COLLECTION MAISON

JULIÉNAS

JULES CÉSAR

CRU BEAUJOLAIS

Julié纳斯 resonates with the memory of Cesar's exploits. A golden sculpture crowned in laurel leaves.

Original artwork by Artists Zak & Landau.

TERROIR

Schiste et granit.

WINEMAKING

Ce vin est vinifié en raisins entiers pour partie en cuves fermées et pour partie en cuves bois ouvertes. C'est une fermentation semi-carbonique. La macération dure environ 10 à 12 jours avant pressurage. Contrôle stricte des températures durant la fermentation alcoolique afin de préserver les spécificités aromatiques et olfactives du Cru Julié纳斯.

TASTING

Il sera très agréable à boire jeune et légèrement frais, mais se conservera néanmoins très bien 3 à 5 ans dans de bonnes conditions de température et d'humidité

Robe : rubis profond et intense.

Nez : Bouquet de pêche, fruits rouges et arômes floraux (fraise, senteurs de bois, violette, pivoine, groseille, cannelle).

Bouche : belle persistance en bouche, remarquable équilibre

FOOD AND WINE PAIRINGS

Servir entre 12 et 14°C, il accompagne à toute heure de nombreux plats tels que gibier, viandes rouges, volailles en sauces, coq au vin...

Franc et long, ce Julié纳斯 traditionnel peut attendre au moins deux à 3 ans.

