

JEAN-MARC LAFONT

JULIENAS LA BOTTIERE

COULEUR : Rouge
CEPAGE : Gamay noir à jus blanc
DEGRE : 12,8°
AOC : Julié纳斯



TERROIR

NATURE DES SOLS : Granit et schistes se mêlent tout en laissant place aux formations de l'ère secondaire, constituées d'alluvions anciens et d'argile

EXPOSITION : Sud-ouest

AGE MOYEN DES VIGNES : 60 ans

RENDEMENTS MOYENS : 45 hectolitres / ha

METHODE DE LUTTE : Lutte raisonnée

VINIFICATION

VENDANGE MANUELLE : 100 %

TRI DU RAISIN : A l'arrivée au chai, les raisins sont soigneusement triés, afin de ne conserver que les raisins sains et d'une maturité optimale.

VINIFICATION : traditionnelle en grappes entières, avec macération semi-carbonique et maîtrise des températures

CUVAISON : 8 à 10 jours

ELEVAGE : En foudre de chêne durant 6 mois

PRESENTATION

LE VIN : Robe rubis foncé pour ce vin racé qui s'apprécie après quelques années de garde. Au nez, des arômes généreux de pêche et de fruits rouges, auxquels se mêlent de fines notes florales. En bouche, ce vin de garde plaira par sa puissance et sa typicité, avec une finale très harmonieuse.

TEMPERATURE DE SERVICE : 16° à 18°

ACCORD METS / VINS : idéal avec de la charcuterie, des rillettes, des tartes salées.

CONSERVATION : 5 à 8 ans