

Jean-Marc Lafont

# JULIENAS

COULEUR: ROUGE  
CEPAGE: 100% GAMAY  
DEGRES: 12,8°

AOP: JULIENAS



## VENDANGES 100% MANUELLE

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. CE VIN DE GARDE PLAIRA PAR SA PUISSANCE ET SA TYPICITÉ, AVEC UNE FINALE TRÈS HARMONIEUSE.

### TERROIR:

**Nature des sols :** Granits 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

**Rendement moyen:** 45 hect/ha

**Conduite de la Vigne:**

Protection raisonnée.

### VINIFICATION :

**Tri du raisin:** A l'arrivée au chai, les raisins sont soigneusement triés afin de conserver uniquement les raisins sains et d'une maturité optimale.

**Vinification:** traditionnelle en grappes entières, avec macération semi-carbonique et maîtrise des températures.

**Cuaison:** 8 à 10 jours.

**Elevage:** En foudre de chêne durant 6 mois.

### PRESENTATION:

**Température de service:** 16 à 18°.

**Accords Mets & Vins:** Idéal avec de la charcuterie, des rillettes, des tartes salées.

**Conservation:** 5 à 8 ans.