



Juliéna 2 étoiles Guide Hachette des Vins 2027

Vieilles Vignes



Appellation

Implanté sur des terrains sédimentaires avec des alluvions d'origine de la terre, il bénéficie de l'une des diversités de sols les plus importants du Beaujolais.

Le cru Juliéna bénéficie d'un excellent ensoleillement ce qui lui confère un atout remarquable. Le Juliéna est vin expressif et charnu, riche en couleur et doté d'un potentiel de garde intéressant. Reconnue AOP en 1938. Altitude moyenne : 330 mètres. Surface de culture : 594 ha.



Origin

Terroir de roches bleutées à cristaux de micro-diorites
Raisins mûrs ramassés à pleine maturité. Vendangés à la main exclusivement. Taille manuelle dite en gobelet. Cépage 100% Gamay noir à jus blanc.



Vintages & Tasting

De ce terroir de schiste granitique, où sont implantées des vignes d'une soixantaine d'années, est né un vin complet et gourmand. Au nez, se dévoile une belle expression aromatique autour des fruits noirs et d'une élégante touche florale. La bouche, parfaitement équilibrée, ample, soyeuse, dévoile des tanins d'une grande finesse. Un Juliéna spontanément plaisant, mais qui saura également très bien vieillir.



Food & Wine Pairings

Cuisses d'oies fermières confites avec son mijoté de légumes nouveaux

Parmentier de canard du Sud-Ouest accompagné d'un gratin dauphinois
Gigot d'agneau en croûte
Tournedos de bœuf poêlé avec ses pommes de terre vapeur



Aging & Serving

Entre 15 et 17°C, garde potentielle entre 4 et 5 ans en cave.