



Roche-Mère



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.



Origine

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.



Cuvée & Dégustation

Robe d'un rouge persistant.

Nez qui dévoile avec finesse l'arôme des fruits noirs comme la cerise ou encore la mûre. Dans le verre, un Juliéna qui émerveille par sa finesse d'arômes précis et élégant. Bouche harmonieuse et équilibrée offre des tannins fondus et soyeux en finale, très belle longueur en bouche.



Accords Mets & Vins

Gigot d'agneau mariné aux romarins

Magret de canard rôti accompagné de patates douces

Parmentier de lapin aux pistaches. Terrine de pot au feu et sa sauce ciboulette.



Garde & Service

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