

Juliéнас

DOMAINE
DES 3 DAMES

JULIÉNAS



Région : Beaujolais

Cépage : 100 % Gamay

Terroir : Le vignoble s'étend sur 0,75 hectares à Pruzilly. Les deux parcelles sont exposées Sud Est et sont en altitude. Les sols sont constitués de sables graveleux sur granit.

Age des vignes : en moyenne 60 ans

Vinification : macération préfermentaire à froid puis maîtrise de la température pendant la phase fermentaire à une température qui n'excédera pas 33°C. Remontages et pigeages pendant toute la macération. A la fin de la macération (environ 3 semaines), le raisin est pressé puis le vin est entonné en fûts de chêne pour la fermentation malolactique.

Élevage : élevage de 18 mois sur lies en fûts de chêne puis remise en masse avant mise en bouteille, aucun collage (convient aux personnes vegans), et très légère filtration avant mise en bouteille (peut présenter un léger dépôt).

Dégustation :

- **Oeil** : limpide, couleur rouge rubis.
- **Nez** : fruits frais rouges type fraise, groseille accompagnés d'une touche poivrée.
- **Bouche** : fine et structurée par un tannin encore jeune avec beaucoup de profondeur.

Service : chambré 15-18°C

Garde : potentiel de garde de 10 à 15 ans

Accords mets et vins : parfait avec les gibiers à plumes, les pintades et les fromages...

DOMAINE
DES 3 DAMES

Place Antoine Ducrost – 71960 Solutré-Pouilly
Tel : +33 6 83 73 78 53
domainedes3dames@gmail.com