

JULIÉNAS

Domaine de la Vieille Eglise

REGION

France / Bourgogne / Beaujolais

CEPAGE Gamay Noir

WINEMAKER Pascal Granger

SOL

Parcelles exposées sud / sud-est, vignes de 30 ans, 50% sur le climat "Les Mouilles" (roche bleue altérée) et 50% sur le climat "les Gonnards".

VINIFICATION & ELEVAGE

Vendanges Manuelles. Vinification : 70% d'égrappage, 18 à 21 jours de macération en "chapeau grillé".

NOTES DE DEGUSTATION

Une robe rubis limpide à reflets violacés caractérise ce Julienas au nez frais et fruité. Des arômes de griotte se fondent avec le cassis et la framboise, et une touche de réglisse complète l'ensemble. En bouche, c'est un vin à la structure croquante : des tanins soyeux, un côté acidulé en finale qui met en valeur les arômes de petits fruits rouges. Un vin plein de gourmandise.

ACCORDS METS & VINS

Rillettes de lapin, des pavés d'agneau grillés, des grillades de porc ou encore un poulet basquaise.

TEMPERATURE DE SERVICE de 15 à 18 °C

GARDE 3 à 8 ans

RECOMPENSES

- Millésime 2013 - Guide Bettane et Desseave 2016
- Millésime 2014 - 1 étoile - Guide Hachette 2016
- Millésime 2015 - 1 étoile - Guide Hachette 2017



DOMAINE

Domaine appartenant aux héritiers de Paul LORON, ce haut lieu du tourisme régional que représente le cellier de la Vieille Eglise fait fonction de caveau de dégustation et reçoit un grand nombre de visiteurs français et étrangers tout au long de l'année.



Le cuvage de la Vieille Eglise

Vignes de la Vieille Eglise

Pascal Granger vigneron

